叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 50 (50 Wonderful Ways To Use Lucerne Sour Cream,) 000001

2. 50 (50 Wonderful Ways To Use Lucerne Sour Cream,) 000002

3. 50 (50 Wonderful Ways To Use Lucerne Sour Cream,) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

50 (50 Wonderful Ways to Use Lucerne Sour Cream,)

- ['wʌndərf(ə)l]
50 **wonderful**
- 精彩的

50个精彩瞬间

[weɪz] [tuː; tə][juːz]
WAYS **to** **use**
方式 到 使用

使用方法

[luːˈsɜːrn]
Lucerne
卢塞恩

卢塞恩

['saʊər] [kriːm]
Sour **Cream**
酸的 奶油

酸奶油

[frʌm; frəm] ['æpɪˌtaɪzəz] [tuː; tə] [dɪ'zɜːrts]
from **Appetizers** **to** **Desserts**
从 开胃菜 到 甜点

从开胃菜到甜点

['resəpɪz] [frʌm; frəm][ðə; ði] [test] ['kɪtʃɪn] [ʌv; əv]
RECIPES **FROM** **THE** **TEST** **KITCHEN** **OF**
食谱 从 这 测试 厨房 的

来自测试厨房的食谱

[ðə; ði] [ə'merɪkən] ['deri] ASSOCIATION3
THE **AMERICAN** **DAIRY** **ASSOCIATION3**
这 美国人 奶制品 ASSOCIATION3

美国乳品协会3

[waɪ] ['saʊər] [kriːm] [[wʌn]] ?
Why **Sour** **Cream** **[** **1** **]** **?**
为什么 酸的 奶油 [1] ?

为什么选择酸奶油[1]?

[dɪr] ['mɪsɪz] . ['hoʊmmeɪkər] :
Dear **Mrs** **.** **Homemaker** **:**
亲爱的 太太 . 家庭主妇 :

亲爱的家庭主妇女士:

[ðɪs] ['kʊkbʊk] [hæz; həz] [bɪn] [dɪ'zaɪnd] [tuː; tə] [ˌɪntrə'duːs] [juː; jʊ][tuː; tə][ðə; ði] ['meni] ['wʌndərf(ə)l] [weɪz]
This **cookbook** **has** **been** **designed** **to** **introduce** **you** **to** **the** **many** **wonderful** **ways**
这 食谱 有 到过 设计 到 介绍 你 到 这 许多 精彩的 方式
[ðæt] ['saʊər] [kriːm] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [tuː; tə][ɪm'pɑːrt] [faɪn] ['fleɪvər][ænd; ənd]['tekstʃər][tuː; tə][ðə; ði] [fuːdz]
that **sour** **cream** **may** **be** **used** **to** **impart** **fine** **flavor** **and** **texture** **to** **the** **foods**
那 酸的 奶油 可能 是 用过的 到 传授 美好的 味道 和 质地 到 这 食物
[juː; jʊ] [prɪ'per] .
you **prepare** **.**
你 准备 .

这本食谱旨在向您介绍酸奶油的多种奇妙用法，它可以为您的烹饪食物增添美妙的风味和口感。

[ðɪs] [bʊk] [hæz; həz] [bɪn] [dɪ'veləpt] [bɪ'kəz, bɪ'kɔ:z][wi:; wi][felt] [ðæt] [ðə; ði] [fʊl] ['stɔ:ri][ʌv; əv]['saʊər]

This	book	has	been	developed	because	we	felt	that	the	full	story	of	sour
这	书	有	到过	发达	因为	我们	毛毡	那	这	满的	故事	的	酸的

[kri:mz] [ˌvɜ:rsə'tɪləti][hæz; həz][nɑ:t] [bɪn] [toʊld] .

cream's	versatility	has	not	been	told	.
奶油的	多功能性	有	不是	到过	讲述	.

本书的编写源于我们认为酸奶油的多功能性尚未得到充分展现。

['saʊər] [kri:m] [dʌz] ['wʌndɚz] [fɔ:r; fər][jʊr; jər] [mi:lz] [frʌm; frəm] [su:ps] [tu:; tə] [dɪ'zɜ:rts] .

Sour	cream	does	wonders	for	your	meals	from	soups	to	desserts	.
酸的	奶油	做	奇迹	为了	你的	餐	从	汤	到	甜点	.

酸奶油能为你的餐点增添奇妙的风味，从汤到甜点都适用。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz][nɑ:t][ə; eɪ] [nu:] ['prɑ:dʌkt] .

It	is	not	a	new	product	.
它	是	不是	一个	新的	产品	.

这不是新产品。

[ɪn][fækt] ,

In	fact	,
在	事实	,

实际上，

['aʊər; ɑ:r] ['grændˌmʌðəz] [ænd; ənd][ðer; ðər] ['mʌðərz] [bɪ'fɔ:r] [ðem; ðəm] [rɪ'laɪd] [ɑ:n]['saʊər] [kri:m] [tu:; tə]

our	grandmothers	and	their	mothers	before	them	relied	on	sour	cream	to
我们的	祖母们	和	他们的	母亲们	前	他们	依赖	在	酸的	奶油	到

[ˌeɪ di: 'di:] [faɪn] [fʊl] ['fleɪvər][tu:; tə][ðer; ðər] ['kʊkɪŋ] [ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] .

add	fine	full	flavor	to	their	cooking	and	baking	.
添加	美好的	满的	味道	到	他们的	烹饪	和	烘烤	.

我们的祖母和她们的母亲都依靠酸奶油为烹饪和烘焙增添浓郁的风味。

[pər'hæps][wʌn]['ri:z(ə)n][ɔ:l]['pi:p(ə)l][ɑ:r; ər][nɑ:t][fə'mɪliər][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['wʌndɚz] [ʌv; əv]['saʊər] [kri:m] [ɪz]

Perhaps	one	reason	all	people	are	not	familiar	with	the	wonders	of	sour	cream	is
也许	一	原因	全部	人们	是	不是	熟悉的	和	这	奇迹	的	酸的	奶油	是

[ə; eɪ] [rɪ'zʌlt] [ʌv; əv][ðə; ði] [neɪm] [ɪt'self] .

a	result	of	the	name	itself	.
一个	结果	的	这	姓名	本身	.

也许并非所有人都熟悉酸奶油的奇妙之处，原因之一就在于它的名字本身。

[ðə; ði][wɜ:rd] “ ['saʊər] ” [meɪ] [bi:; bi] [ˌmɪs'li:dɪŋ] .

The	word	“	sour	”	may	be	misleading	.
这	单词	“	酸的	”	可能	是	误导性的	.

“酸”这个词可能会产生误导。

['saʊər] [kri:m] [tə'deɪ] [ɪz][ə; eɪ][fɑ:r] [su:'pɪriər] ['prɑ:dʌkt][tu:; tə] [ðæt] [ju:st] [ɪn]['grændˌmɑ:z] [deɪ] .

Sour	cream	today	is	a	far	superior	product	to	that	used	in	grandma's	day	.
酸的	奶油	今天	是	一个	远的	优越的	产品	到	那	用过的	在	奶奶的	天	.

如今的酸奶油比奶奶那一代用的要好得多。

[tə'deɪz, 'tu:deɪz]['prɑ:dʌkt][ɪz] [meɪd] [frʌm; frəm] [greɪd] [ə; eɪ] [kri:m] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] ['pa:stəraizd]

Today's	product	is	made	from	Grade	A	cream	which	has	been	pasteurized
今天的	产品	是	制成	从	年级	一个	奶油	哪个	有	到过	巴氏杀菌

[ænd; ənd][hə'mɑ:dʒənaɪzd] .

and	homogenized	.
和	均质化	.

今天的产品采用经过巴氏杀菌和均质处理的A级奶油制成。

['læktɪk] ['kʌltʃər] [ɪz] ['ædɪd] [tu:; tə] [prə'du:s] [ə; eɪ] [rɪtʃ] , [kli:n] , ['mi:diəm] [ʃɑ:rp] ['kʌltʃərd] ['fleɪvər] .

Lactic	culture	is	added	to	produce	a	rich	,	clean	,	medium	sharp	cultured	flavor	.
乳酸	文化	是	额外	到	生产	一个	富有的	,	干净的	,	中等的	锋利的	有文化的	味道	.

添加乳酸菌是为了产生浓郁、清爽、中等辛辣度的发酵风味。

['saʊər] [kriːm] [meɪ] [biː; bi] [əb'teɪnd] [frʌm; frəm] [jʊr; jər] ['mɪlkmən] [ɔːr] [æt; ət] [ðə; ði] [fuːd] [stɔːr] .

Sour	**cream**	**may**	**be**	**obtained**	**from**	**your**	**milkman**	**or**	**at**	**the**	**food**	**store**	**.**
酸的	奶油	可能	是	获得	从	你的	送奶工	或者	在	这	食物	店铺	.

酸奶油可以从送奶工那里买到，也可以在食品店买到。

[rɪ'vjuː] [ðə; ði] ['saʊər] [kriːm] ['resəpɪz] [ɪn] [ðɪs] ['bʊklət] [ænd; ənd] ['oʊpən] [ðə; ði] [dɔːr] [tuː; tə] [nuː] [teɪst] -

Review	**the**	**sour**	**cream**	**recipes**	**in**	**this**	**booklet**	**and**	**open**	**the**	**door**	**to**	**new**	**taste**	**-**
审查	这	酸的	奶油	食谱	在	这	小册子	和	打开	这	门	到	新的	品尝	-

['θrɪlɪŋ] [miːlz] .

thrilling	**meals**	**.**
惊险	餐	.

翻阅这本小册子中的酸奶油食谱，开启通往全新美味佳肴的大门。

[juː; jʊ] [wɪl] [biː; bi] [soʊ] [dɪ'laɪtɪd] [ðæt] ['saʊər] [kriːm] [wɪl] [bɪ'kʌm] [wʌn] [ʌv; əv] [jʊr; jər] ['feɪvərɪt] ['kʊkɪŋ]

You	**will**	**be**	**so**	**delighted**	**that**	**sour**	**cream**	**will**	**become**	**one**	**of**	**your**	**favorite**	**cooking**
你	将要	是	所以	高兴极了	那	酸的	奶油	将要	变得	一	的	你的	最喜欢的	烹饪

[ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] [ɪn'griːdiənts] .

and	**baking**	**ingredients**	**.**
和	烘烤	原料	.

你会非常高兴地发现，酸奶油将成为你最喜欢的烹饪和烘焙原料之一。

[[wʌn]] [ɪn] ['meni] [kə'mjʊnəti] , ['deri] ['saʊər] [kriːm] [ɪz] [rɪ'fɜːrd] [tuː; tə] [æz; əz] ['sæləd] [kriːm] . [fɔːr]

[	**1**	**]**	**In**	**many**	**communities**	**,**	**dairy**	**sour**	**cream**	**is**	**referred**	**to**	**as**	**SALAD**	**CREAM**	**.**	**4**
[	1	]	在	许多	社区	,	奶制品	酸的	奶油	是	指	到	作为	沙拉	奶油	.	4

[1]在许多地区，乳酸奶油被称为沙拉奶油。4

['kɑːntents]

contents
内容

内容

['æpɪˌtaɪzəz]

APPETIZERS
开胃菜

开胃菜

['æntʃoʊvi] [tʃɪp] Dip6

Anchovy	**Chip**	**Dip6**
凤尾鱼	芯片	Dip6

凤尾鱼薯片蘸酱6

[ʃrɪmp] [tʃɪp] Dip6

Shrimp	**Chip**	**Dip6**
虾	芯片	Dip6

虾片蘸酱6

['saʊər] [kriːm] [ænd; ənd] ['tʃedər] [tʃɪp] Dip6

Sour	**Cream**	**and**	**Cheddar**	**Chip**	**Dip6**
酸的	奶油	和	切达干酪	芯片	Dip6

酸奶油切达奶酪薯片蘸酱6

['tæŋi] ['saʊər] [kriːm] Dip6

Tangy	**Sour**	**Cream**	**Dip6**
酸的	酸的	奶油	Dip6

酸甜奶油蘸酱6

['brɛdz]

BREADS
面包

面包

['paɪnæp(ə)l] ['kɔːfi] Cake17

Pineapple	**Coffee**	**Cake17**
菠萝	咖啡	Cake17

菠萝咖啡蛋糕17

[pruːn] Bread18

Prune	**Bread18**
修剪	Bread18

西梅面包18

['saʊər] [kriːm] [nʌt] Bread17

Sour	**Cream**	**Nut**	**Bread17**
酸的	奶油	坚果	Bread17

酸奶油坚果面包17

[keɪks]

CAKES
蛋糕

蛋糕

['tʃɔːklət] [kriːm] Cake20

Chocolate	**Cream**	**Cake20**
巧克力	奶油	Cake20

巧克力奶油蛋糕20

[məˈhɑːgəni] ['saʊər] [kriːm] Cake21

Mahogany	**Sour**	**Cream**	**Cake21**
桃花心木	酸的	奶油	Cake21

红木酸奶油蛋糕21

['spaɪsi] [kriːm] Cake20

Spicy	**Cream**	**Cake20**
辛辣的	奶油	Cake20

辣味奶油蛋糕20

['kændiz]

CANDIES
糖果

糖果

['tʃɔːklət] ['saʊər] [kriːm] Fudge23

Chocolate	**Sour**	**Cream**	**Fudge23**
巧克力	酸的	奶油	Fudge23

巧克力酸奶油软糖23

[kriːmd] ['kændid] Nuts23

Creamed	**Candied**	**Nuts23**
奶油	脯	Nuts23

奶油糖渍坚果23

['kʊkiz]

COOKIES
曲奇饼

曲奇饼

['tʃɔːklət] [tʃɪp] [kriːm] Cookies22

Chocolate	**Chip**	**Cream**	**Cookies22**
巧克力	芯片	奶油	Cookies22

巧克力曲奇22

['tʃɔːklət] [kriːm] Drops22

Chocolate	**Cream**	**Drops22**
巧克力	奶油	Drops22

巧克力奶油滴22

['saʊər] [kriːm] [deɪt] Delights21

Sour	**Cream**	**Date**	**Delights21**
酸的	奶油	日期	Delights21

酸奶油枣子甜点21

['saʊər] [kriːm] ['oʊtmiːl] Cookies22

Sour	**Cream**	**Oatmeal**	**Cookies22**
酸的	奶油	麦片	Cookies22

酸奶油燕麦饼干22

[dɪ'zɜːrts]

DESSERTS
甜点

甜点

['froʊz(ə)n] [tʃiːz] [ænd; ənd] ['strɔːberi] Dessert19

Frozen	**Cheese**	**and**	**Strawberry**	**Dessert19**
冷冻	奶酪	和	草莓	Dessert19

冷冻奶酪草莓甜点19

['paɪnæp(ə)l]['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] [tʃiːz] Cake19

Pineapple	**Apricot**	**Refrigerator**	**Cheese**	**Cake19**
菠萝	杏	冰箱	奶酪	Cake19

菠萝杏子冰箱芝士蛋糕19

[dɪ'lɪʃəs] Sauce19

Delicious	**Sauce19**
可口的	Sauce19

美味酱汁19

['saʊər] [kriːm] [ænd; ənd]['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt] [dɪ'zɜːrt] Sauce20

Sour	**Cream**	**and**	**Apricot**	**Dessert**	**Sauce20**
酸的	奶油	和	杏	甜点	Sauce20

酸奶油杏子甜点酱20

[meɪn] ['dɪʃɪz]

MAIN	**DISHES**
主要的	菜肴

主菜

[biːf] Stroganoff8

Beef	**Stroganoff8**
牛肉	Stroganoff8

牛肉斯特罗加诺夫8

['tʃɪkɪn] Paprika9

Chicken	**Paprika9**
鸡	Paprika9

鸡肉辣椒粉9

[fɪʃ] ['fɪlɪts] [ɪn]['saʊər] Cream10

Fish	**Fillets**	**in**	**Sour**	**Cream10**
鱼	鱼片	在	酸的	Cream10

酸奶油鱼柳10

['hæmbɜːrgər] Stroganoff7

Hamburger	**Stroganoff7**
汉堡包	Stroganoff7

汉堡斯特罗加诺夫7

[hæm]['nuːd(ə)l] Bake9

Ham	**Noodle**	**Bake9**
火腿	面条	Bake9

火腿面条烤9

[læm] [stuː] [wɪð; wɪθ]['saʊər] Cream11

Lamb	Stew	with	Sour	Cream11
羊肉	炖	和	酸的	Cream11

酸奶油炖羊肉11

[pə'priːkə] Schnitzel8

Paprika	Schnitzel8
辣椒	Schnitzel8

辣椒粉炸肉排8

['saʊərkraʊt] Goulash11

Sauerkraut	Goulash11
酸菜	Goulash11

酸菜炖牛肉11

[stʌft] [viːl] Birds11

Stuffed	Veal	Birds11
填充	小牛肉	Birds11

酿小牛肉鸟11

['swiːdɪʃ] ['saʊər] [kriːm] [miːt] Balls8

Swedish	Sour	Cream	Meat	Balls8
瑞典	酸的	奶油	肉	Balls8

瑞典酸奶油肉丸8

[swɪs] [steɪk] [wɪð; wɪθ]['saʊər] [kriːm] Gravy10

Swiss	Steak	with	Sour	Cream	Gravy10
瑞士	牛排	和	酸的	奶油	Gravy10

瑞士牛排配酸奶油肉汁10

[viːl] [tʃɔps] [ɪn]['saʊər] Cream10

Veal	Chops	in	Sour	Cream10
小牛肉	排骨	在	酸的	Cream10

酸奶油小牛肉排10

['sælədz]

SALADS
沙拉

沙拉

[biːt] ['velvɪt] Salad15

Beet	Velvet	Salad15
甜菜	天鹅绒	Salad15

甜菜丝绒沙拉15

[ˌkælə'fɔːrniə] Salad14

California	Salad14
加利福尼亚州	Salad14

加州沙拉14

['kærəweɪ] [koʊl] Slaw16

Caraway	Cole	Slaw16
葛缕子	油菜	Slaw16

香芹凉拌卷心菜16

['froʊz(ə)n]['paɪnæp(ə)l] Salad15

Frozen	Pineapple	Salad15
冷冻	菠萝	Salad15

冷冻菠萝沙拉15

[laɪm] [fruːt] Mold16

Lime	Fruit	Mold16
酸橙	水果	Mold16

青柠果模16

[laɪm] - ['lemən] ['leɪər] Salad16

Lime	-	Lemon	Layer	Salad16
酸橙	-	柠檬	层	Salad16

青柠柠檬分层沙拉16

[pə'teɪtoʊ]['sæləd][wɪð; wɪθ]['saʊər] [kri:m] Dressing15

Potato	Salad	with	Sour	Cream	Dressing15
土豆	沙拉	和	酸的	奶油	Dressing15

酸奶油土豆沙拉15

['sæləd] ['dresɪŋz]

SALAD	DRESSINGS
沙拉	敷料

沙拉酱

['paɪnæp(ə)l] [kri:m] Dressing13

Pineapple	Cream	Dressing13
菠萝	奶油	Dressing13

菠萝奶油酱13

['saʊər] [kri:m] Dressing14

Sour	Cream	Dressing14
酸的	奶油	Dressing14

酸奶油酱14

['saʊər] [kri:m] ['dresɪŋ] [fɔ:r; fər] Shrimp13

Sour	Cream	Dressing	for	Shrimp13
酸的	奶油	敷料	为了	Shrimp13

酸奶油虾酱13

['saʊər] [kri:m] ['sæləd] Dressing14

Sour	Cream	Salad	Dressing14
酸的	奶油	沙拉	Dressing14

酸奶油沙拉酱14

['sænwɪtʃ] [spredz]

SANDWICH	SPREADS
三明治	传播

三明治酱

[tʃi:z] [ænd; ənd] ['pɪkl] ['sænwɪtʃ] Spread18

Cheese	and	Pickle	Sandwich	Spread18
奶酪	和	泡菜	三明治	Spread18

奶酪和酸黄瓜三明治酱18

['tu:nə]['saʊər] [kri:m] ['sænwɪtʃ] Filling18

Tuna	Sour	Cream	Sandwich	Filling18
金枪鱼	酸的	奶油	三明治	Filling18

金枪鱼酸奶油三明治馅料18

[su:ps]

SOUPS
汤

汤

[pə'teɪtoʊ] Soup7

Potato	Soup7
土豆	Soup7

土豆汤7

['vedʒtəb(ə)lz]

VEGETABLES
蔬菜

蔬菜

[əˈspærəgəs] [wɪð; wɪθ] [ˈhɔːrsrædɪʃ] - [ˈsaʊər] [kriːm] Sauce13

Asparagus	**with**	**Horseradish**	**-**	**Sour**	**Cream**	**Sauce13**
芦笋	和	辣根	-	酸的	奶油	Sauce13

芦笋配辣根酸奶油酱13

[beɪkt] [biːts] Juliene13

Baked	**Beets**	**Juliene13**
烘焙	甜菜	Juliene13

烤甜菜根 Juliene13

[kɔːrn] [ɪn] [ˈsaʊər] Cream12

Corn	**in**	**Sour**	**Cream12**
玉米	在	酸的	Cream12

酸奶油玉米12

[ˈsaʊər] [kriːm] [ˈskæləpt; ˈskɔːləpt; ˈskɑːləpt] Potatoes12

Sour	**Cream**	**Scalloped**	**Potatoes12**
酸的	奶油	扇贝状的	Potatoes12

酸奶油焗土豆12

[griːn] [biːnz] Supreme126

Green	**Beans**	**Supreme126**
绿色的	豆子	Supreme126

顶级青豆126

[ˈæpɪˌtaɪzəz]

appetizers
开胃菜

开胃菜

[ˈæntʃoʊvi] [tʃɪp] [dɪp]

Anchovy	**Chip**	**Dip**
凤尾鱼	芯片	蘸

凤尾鱼薯片蘸酱

[jiːld] — [ˌtuːˈtuː] [kʌps]

Yield	**—**	**2**	**Cups**
屈服	—	2	杯子

产量——2 杯

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈæntʃoʊvi] [peɪst]

2	**tablespoons**	**anchovy**	**paste**
2	汤匙	凤尾鱼	粘贴

2汤匙凤尾鱼酱

½ [kʌp] [mɪnst] [ˈʌnjən]

½	**cup**	**minced**	**onion**
½	杯子	剁碎	洋葱

半杯切碎的洋葱

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈlemən] [dʒuːs]

1	**tablespoon**	**lemon**	**juice**
1	汤匙	柠檬	汁

1汤匙柠檬汁

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈtærəgən] [ˈvɪnɪgər]

1	**tablespoon**	**tarragon**	**vinegar**
1	汤匙	龙蒿	醋

1汤匙龙蒿醋

½ [kʌp] [ˈderi] [ˈsaʊər] [kriːm]

½	**cup**	**dairy**	**sour**	**cream**
½	杯子	奶制品	酸的	奶油

半杯酸奶油

[wʌn] [kʌp] ['meɪəneɪz]
1 **cup** **mayonnaise**
1 杯子 蛋黄酱

杯蛋黄酱

½ [kʌp] ['faɪnli] [tʃɑ:pt] ['pɑ:rsli]
½ **cup** **finely** **chopped** **parsley**
½ 杯子 精细地 切碎 香菜

半杯切碎的欧芹

[kəm'baɪn] [ɔ:l] [ɪn'gri:diənts] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .
Combine **all** **ingredients** **and** **mix** **well** **.**
结合 全部 原料 和 混合 出色地 .

将所有材料混合均匀。

[ju:z] [æz; əz] [ə; eɪ] [dɪp] [fɔ:r; fər] ['krækərz] [ɔ:r] [pə'teɪtoʊ] [tʃɪps] .
Use **as** **a** **dip** **for** **crackers** **or** **potato** **chips** **.**
使用 作为 一个 蘸 为了 饼干 或者 土豆 芯片 .

可蘸饼干或薯片食用。

[ʃrɪmp] [tʃɪp] [dɪp]
Shrimp **Chip** **Dip**
虾 芯片 蘸

虾片蘸酱

[ji:ld] — 1½ [kʌps]
Yield **—** **1½** **Cups**
屈服 — 1½ 杯子

产量——1.5 杯

[wʌn] [faɪv] - [aʊns] [kæn; kən] [ʃrɪmp] , [dreɪnd] [ænd; ənd] [tʃɑ:pt]
1 **5** **-** **ounce** **can** **shrimp** **,** **drained** **and** **chopped**
1 5 - 盎司 能 虾 , 排水 和 切碎

1罐5盎司的虾仁，沥干水分并切碎

[wʌn] [kʌp] ['deri] ['saʊər] [kri:m]
1 **cup** **dairy** **sour** **cream**
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

¼ [kʌp] ['tʃɪli] [sɔ:s]
¼ **cup** **chili** **sauce**
¼ 杯子 辣椒 酱

¼ 杯辣椒酱

[ˌtu:'tu:] ['ti:spu:n] ['lemən] [dʒu:s]
2 **teaspoons** **lemon** **juice**
2 茶匙 柠檬 汁

2茶匙柠檬汁

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

⅛ ['ti:spu:n] ['pepər]
⅛ **teaspoon** **pepper**
⅛ 茶匙 胡椒

⅛茶匙胡椒粉

[wʌn] ['ti:spu:n] [prɪ'perd] ['hɔ:rsrædɪʃ]
1 **teaspoon** **prepared** **horseradish**
1 茶匙 准备 辣根

1茶匙预制辣根

[dæʃ] [tə'bæskoʊ] [sɔːs]
Dash **tabasco** **sauce**
短跑 塔巴斯科辣椒酱 酱

达什塔巴斯科辣椒酱

[kʌt] [ðə; ði] [ʃrɪmp] ['ɪntuː] ['veri] [smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd][mɪks] [wel] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ]
Cut **the** **shrimp** **into** **very** **small** **pieces** **and** **mix** **well** **with** **the** **remaining**
切 这 虾 进入 非常 小的 件 和 混合 出色地 和 这 其余的
[ɪn'griːdiənts] .
ingredients **.**
原料 .

将虾切成小块，与剩余的食材充分混合。

[juːz][æz; əz][ə; eɪ][dɪp][ɔːr] [spred] [fɔːr; fər][pə'teɪtoʊ] [tʃɪps] [ɔːr] ['krækərz] .
Use **as** **a** **dip** **or** **spread** **for** **potato** **chips** **or** **crackers** **.**
使用 作为 一个 蘸 或者 传播 为了 土豆 芯片 或者 饼干 .

可用作薯片或饼干的蘸酱或涂抹酱。

['saʊər] [kriːm] [ænd; ənd] ['tʃedər] [tʃɪp] [dɪp]
Sour **Cream** **and** **Cheddar** **Chip** **Dip**
酸的 奶油 和 切达干酪 芯片 蘸

酸奶油切达奶酪薯片蘸酱

[jiːld] — [fɔːr] [kʌps]
Yield **—** **4** **Cups**
屈服 — 4 杯子

产量——4 杯

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['deri] ['saʊər] [kriːm]
2 **cups** **dairy** **sour** **cream**
2 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

1½ [kʌps] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] [ʃɑːrp] ['tʃedər] [tʃiːz]
1½ **cups** **shredded** **sharp** **cheddar** **cheese**
1½ 杯子 碎 锋利的 切达干酪 奶酪

1.5 杯切碎的浓味切达奶酪

[wʌn] ['miːdiəm] [griːn] ['pepər] , [tʃɑːpt]
1 **medium** **green** **pepper** **,** **chopped**
1 中等的 绿色的 胡椒 , 切碎

1个中等大小的青椒，切碎

½ [kʌp] [tʃɑːpt] [stʌft] ['ɑːlɪvz]
½ **cup** **chopped** **stuffed** **olives**
½ 杯子 切碎 填充 橄榄

半杯切碎的酿橄榄

[wʌn] [smɔːl] ['ʌnjən] , [mɪnst]
1 **small** **onion** **,** **minced**
1 小的 洋葱 , 剁碎

1个小洋葱，切碎

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]
2 **tablespoons** **lemon** **juice**
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 **teaspoon** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] [pə'priːkə]
¼ teaspoon paprika
¼ 茶匙 辣椒

¼茶匙辣椒粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['wustəʃiə] [sɔːs]
1 teaspoon Worcestershire sauce
1 茶匙 伍斯特郡 酱

1茶匙伍斯特沙司

[dæʃ] [tə'bæskoʊ] [sɔːs]
Dash tabasco sauce
短跑 塔巴斯科辣椒酱 酱

达什塔巴斯科辣椒酱

[kəm'baɪn] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Combine all ingredients and mix well .
结合 全部 原料 和 混合 出色地 .

将所有材料混合均匀。

[tʃɪl] ['sevrəl] ['aʊərz] [ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtər][ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][pə'teɪtoʊ] [tʃɪps] [ɔːr] [smɔːl]
Chill several hours in the refrigerator and serve with potato chips or small
寒意 一些 小时 在 这 冰箱 和 服务 和 土豆 芯片 或者 小的
['krækərz] .
crackers .
饼干 .

放入冰箱冷藏数小时，搭配薯片或小饼干食用。

['tæŋi] ['saʊər] [kriːm] [dɪp]
Tangy Sour Cream Dip
酸的 酸的 奶油 蘸

酸甜奶油蘸酱

[jiːld] — 1½ [kʌps]
Yield — 1½ Cups
屈服 — 1½ 杯子

产量——1.5 杯

[wʌn] [kʌp] ['deri] ['saʊər] [kriːm]
1 cup dairy sour cream
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

⅓ [tuː; tə] ½ [kʌp] [dreɪnd] ['hɔːrsrædɪʃ]
⅓ to ½ cup drained horseradish
⅓ 到 ½ 杯子 排水 辣根

1/3 至 1/2 杯沥干水分的辣根

[wʌn] ['tiːspuːn] ['wustəʃiə] [sɔːs]
1 teaspoon Worcestershire sauce
1 茶匙 伍斯特郡 酱

1茶匙伍斯特沙司

½ ['tiːspuːn] ['seləri] [siːd]
½ teaspoon celery seed
½ 茶匙 芹菜 种子

½茶匙芹菜籽

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] [pə'priːkə]
¼ teaspoon paprika
¼ 茶匙 辣椒

¼茶匙辣椒粉

[kəm'baɪn] ['saʊər] [kriːm] [wɪð; wɪθ] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd][stɜːr]['dʒentli][ʌn'tɪl] ['blendɪd] .
Combine sour cream with other ingredients and stir gently until blended .
结合 酸的 奶油 和 其他 原料 和 搅拌 轻轻地 直到 混合 .

将酸奶油与其他配料混合，轻轻搅拌至混合均匀。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][krɪsp] ['krækərz] [ɔːr][pə'teɪtoʊ] [tʃɪps] . ['sɛvən]
Serve with crisp crackers or potato chips . 7
服务 和 脆 饼干 或者 土豆 芯片 . 7

可搭配脆饼干或薯片食用。7

[suːps]
soups
汤

汤

[ə; eɪ] [ruːl] [tuː; tə] [rɪ'membər] [ɪn] ['sɜːrvɪŋ] [suːp] [ɪz] [ðæt] [ə; eɪ][swɜːrl][ʌv; əv]['saʊər] [kriːm] [meɪ] [biː; bi]
A rule to remember in serving soup is that a swirl of sour cream may be
一个 规则 到 记住 在 服务 汤 是 那 一个 漩涡 的 酸的 奶油 可能 是
[stɜːrd] ['ɪntuː]['eni] [klɪr] [suːp] [ɔːr] [kriːm] [suːp] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .
stirred into any clear soup or cream soup before serving .
搅拌 进入 任何 清除 汤 或者 奶油 汤 前 服务 .

上汤时要记住的一条规则是，可以在上菜前，在任何清汤或奶油汤中加入一小团酸奶油搅拌均匀。

[tɑːp] [kriːm] [ʌv; əv][tə'meɪtoʊ] [suːp] ,
Top cream of tomato soup ,
顶部 奶油 的 番茄 汤 ,

番茄浓汤上层

[ˌkɑːnsə'meɪ] [ɔːr] [kriːm] [ʌv; əv] ['mʌʃrʊm] [suːp] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['deri] ['saʊər] [kriːm]
consomme or cream of mushroom soup with a spoonful of dairy sour cream
清汤 或者 奶油 的 蘑菇 汤 和 一个 一勺 的 奶制品 酸的 奶油
[bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .
before serving .
前 服务 .

蘑菇清汤或奶油蘑菇汤，上桌前加一勺酸奶油。

[wɪð; wɪθ] [fɪʃ] [suːps] , ['siːz(ə)n][ðə; ði] [kriːm] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][bɪt][ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd]['dʒɪndʒər][ɔːr] ['kɜːri]
With fish soups , season the cream with a bit of salt and ginger or curry
和 鱼 汤 , 季节 这 奶油 和 一个 少量 的 盐 和 姜 或者 咖喱
['paʊdər] .
powder .
粉末 .

做鱼汤时，可以在奶油中加入少许盐、姜或咖喱粉调味。

[pə'teɪtoʊ] [suːp]
Potato Soup
土豆 汤

土豆汤

[jiːld] — [sɪks] - [eɪt] ['sɜ˞ːvɪŋz]
Yield — 6 - 8 Servings
屈服 — 6 - 8 份量

份量：6-8人份

¼ [kʌp] ['bʌtər]
¼ cup butter
¼ 杯子 黄油

¼ 杯黄油

[fɔːr] [kʌps] [pə'tetoz] , [daɪst]
4 **cups** **potatoes** **,** **diced**
4 杯子 土豆 , 切丁

杯土豆丁

[wʌn] [kʌp] ['faɪnli] [kʌt] ['seləri]
1 **cup** **finely** **cut** **celery**
1 杯子 精细地 切 芹菜

杯切碎的芹菜

[wʌn] ['miːdiəm] ['ʌnjən] , [tʃɑːpt]
1 **medium** **onion** **,** **chopped**
1 中等的 洋葱 , 切碎

1个中等大小的洋葱，切碎

[wʌn] [pə'mentoʊ] , [mɪnst]
1 **pimiento** **,** **minced**
1 辣椒 , 剁碎

1个切碎的甜椒

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mɪnst] ['pɑːrsli]
2 **tablespoons** **minced** **parsley**
2 汤匙 剁碎 香菜

2汤匙切碎的欧芹

[fɔːr] [kʌps] [brɔːθ] , [stɑːk] , [ɔːr] ['buːjɑːn]
4 **cups** **broth** **,** **stock** **,** **or** **bouillon**
4 杯子 肉汤 , 库存 , 或者 肉汤

杯肉汤、高汤或清汤

½ ['tiːspuːn] [pə'priːkə]
½ **teaspoon** **paprika**
½ 茶匙 辣椒

½茶匙辣椒粉

1½ [kʌps] ['deri] ['saʊər] [kriːm]
1½ **cups** **dairy** **sour** **cream**
1½ 杯子 奶制品 酸的 奶油

1.5 杯乳酸奶油

[melt] ['bʌtər] [ɪn] [ə; eɪ] [lɑːrdʒ] ['sɔːspæn] [ænd; ənd] [soʊ'teɪ] [ðə; ði] [pə'tetoz] , ['seləri] , ['ʌnjən] ,
Melt **butter** **in** **a** **large** **saucepan** **and** **saute** **the** **potatoes** **,** **celery** **,** **onion** **,**
熔化 黄油 在 一个 大的 平底锅 和 炒 这 土豆 , 芹菜 , 洋葱 ,

在一个大平底锅里融化黄油，然后翻炒土豆、芹菜和洋葱。

[ænd; ənd] [pə'mentoʊ] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['ʌnjən] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] [braʊn] .
and **pimiento** **until** **the** **onion** **begins** **to** **brown** **.**
和 辣椒 直到 这 洋葱 开始 到 棕色的 .

加入甜椒，直到洋葱开始变黄。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['pɑːrsli] [ænd; ənd] [ðə; ði] [stɑːk] [ɔːr] ['buːjɑːn] [ænd; ənd] ['sɪmər] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['vedʒtəb(ə)lz]
Add **the** **parsley** **and** **the** **stock** **or** **bouillon** **and** **simmer** **until** **the** **vegetables**
添加 这 香菜 和 这 库存 或者 肉汤 和 煨 直到 这 蔬菜
[ɑːr; ər] ['θɜːrəli] [kʊkt] .
are **thoroughly** **cooked** **.**
是 彻底 煮熟 .

加入欧芹和高汤或肉汤块，小火慢炖至蔬菜完全煮熟。

['siːz(ə)n] [tuː; tə] [teɪst] .
Season **to** **taste** **.**
季节 到 品尝 .

根据个人口味调味。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm][ðə; ði] [hiːt] [ænd; ənd][blend][ɪn][ðə; ði]['saʊər] [kriːm] .

Remove	**from**	**the**	**heat**	**and**	**blend**	**in**	**the**	**sour**	**cream**	**.**
消除	从	这	热	和	混合	在	这	酸的	奶油	.

从火上移开，拌入酸奶油。

[sɜːrv] [æt; ət][wʌns] .

Serve	**at**	**once**	**.**
服务	在	一次	.

立即食用。

[meɪn] ['dɪʃɪz]

main	**dishes**
主要的	菜肴

主菜

['hæmbɜːrgər]['strɔːgənɔːf,'stroʊgənɔːf]

Hamburger	**Stroganoff**
汉堡包	斯特罗加诺夫

汉堡肉丝

[jiːld] — [sɪks] - [eɪt] ['sɝːvɪŋz]

Yield	**—**	**6**	**-**	**8**	**Servings**
屈服	—	6	-	8	份量

份量：6-8人份

½ [kʌp] [mɪnst] ['ʌnjən]

½	**cup**	**minced**	**onion**
½	杯子	剁碎	洋葱

半杯切碎的洋葱

¼ [kʌp] ['bʌtər]

¼	**cup**	**butter**
¼	杯子	黄油

¼ 杯黄油

[wʌn]['el biː] .

1	**lb**	**.**
1	磅	.

1磅

[graʊnd] [biːf]

ground	**beef**
地面	牛肉

碎牛肉

[wʌn] [kloʊv]['gɑːrlɪk] , ['faɪnli] [tʃɑːpt]

1	**clove**	**garlic**	**,**	**finely**	**chopped**
1	丁香	蒜	,	精细地	切碎

1瓣大蒜，切碎

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər]

2	**tablespoons**	**flour**
2	汤匙	面粉

2汤匙面粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

2	**teaspoons**	**salt**
2	茶匙	盐

2茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] ['pepər]

¼	**teaspoon**	**pepper**
¼	茶匙	胡椒

¼茶匙胡椒粉

[wʌn]['el biː] .

1	lb	.
1	磅	.

1磅

[slaɪst] ['mʌʃrʊmz]

sliced	mushrooms
切片	蘑菇

切片蘑菇

[wʌn][kæn; kən] [kriːm] [ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] [suːp] , [ˌʌndaɪ'luːtɪd]

1	can	cream	of	chicken	soup	,	undiluted
1	能	奶油	的	鸡	汤	,	未稀释的

1罐未稀释的奶油鸡汤

[wʌn] [kʌp] ['deri] ['saʊər] [kriːm]

1	cup	dairy	sour	cream
1	杯子	奶制品	酸的	奶油

杯乳酸奶油

[mɪnst] ['pɑːrsli] [ɔːr] [tʃaɪvz]

Minced	parsley	or	chives
剁碎	香菜	或者	细香葱

切碎的欧芹或细香葱

[tʃaʊ] ['miːn] ['nuːd(ə)lz]

Chow	mein	noodles
周	我的	面条

炒面

[soʊ'teɪ] ['ʌnjən] [ɪn] ['bʌtər] [ʌn'tɪl] ['tendər] .

Saute	onion	in	butter	until	tender	.
炒	洋葱	在	黄油	直到	投标	.

用黄油将洋葱炒至软嫩。

[stɜːr][ɪn][ɔːl] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn'griːdiənts] [ɪk'sept] [suːp] , ['saʊər] [kriːm] [ænd; ənd] ['pɑːrsli] .

Stir	in	all	remaining	ingredients	except	soup	,	sour	cream	and	parsley	.
搅拌	在	全部	其余的	原料	除了	汤	,	酸的	奶油	和	香菜	.

将除汤、酸奶油和欧芹以外的所有剩余食材搅拌均匀。

[soʊ'teɪ][faɪv] ['mɪnɪts] .

Saute	5	minutes	.
炒	5	分钟	.

翻炒5分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] [suːp] ; ['sɪmər] , [ʌn'kʌvərd] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

Add	soup	;	simmer	,	uncovered	for	10	minutes	.
添加	汤	;	煨	,	裸露	为了	-	分钟	.

加入汤；敞开锅盖，小火慢炖 10 分钟。

[stɜːr][ɪn]['saʊər] [kriːm] ; ['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] ['pɑːrsli] .

Stir	in	sour	cream	;	sprinkle	with	parsley	.
搅拌	在	酸的	奶油	;	撒	和	香菜	.

拌入酸奶油；撒上欧芹碎。

[sɜːrv] [ɑːn] [tʃaʊ] ['miːn] ['nuːd(ə)lz] . [eɪt]

Serve	on	chow	mein	noodles	.	8
服务	在	饭	我的	面条	.	8

盛在炒面上。8

[pə'priːkə] ['ʃnɪtsl]

Paprika	Schnitzel
辣椒	肉片

辣椒粉炸肉排

[jiːld] — [sɪks] ['sɜ˞ːvɪŋz]
Yield — 6 Servings
屈服 — 6 份量

份量：6人份

1½ ['paʊndz] .
1½ lbs .
1½ 磅 .

1.5磅

[viːl] ['kʌtlits] [ɔːr] [steɪks]
veal cutlets or steaks
小牛肉 肉饼 或者 牛排

小牛肉排或牛排

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər]
3 tablespoons flour
3 汤匙 面粉

3汤匙面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [pə'priːkə]
2 teaspoons paprika
2 茶匙 辣椒

2茶匙辣椒粉

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
3 tablespoons butter
3 汤匙 黄油

3汤匙黄油

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər]
1 tablespoon butter
1 汤匙 黄油

1汤匙黄油

[wʌn] ['miːdiəm] ['ʌnjən] , [tʃɑːpt]
1 medium onion , chopped
1 中等的 洋葱 , 切碎

1个中等大小的洋葱，切碎

[wʌn][fɔːr] - [ɑːz] . [kæn; kən]['bʌt(ə)n] ['mʌʃrʊmz] , [slaɪst]
1 4 - oz . can button mushrooms , sliced
1 4 - 盎司 . 能 按钮 蘑菇 , 切片

1罐4盎司装切片白蘑菇

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər]
2 tablespoons flour
2 汤匙 面粉

2汤匙面粉

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[wʌn] [beɪ] [liːf] , ['krʌmbld]
1 bay leaf , crumbled
1 湾 叶子 , 崩溃了

1片月桂叶，揉碎

½ ['tiːspuːn] ['kærəweɪ] [siːd]
½ teaspoon caraway seed
½ 茶匙 葛缕子 种子

½ 茶匙葛缕子籽

[wʌn] [kʌp] ['deri] ['saʊər] [kriːm]
1 cup dairy sour cream
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[kəm'baɪn] ['flaʊər] , [sɔːlt] [ænd; ənd] [pə'priːkə] [ænd; ənd] [dredʒ] [viːl] [ɪn] [ðɪs] .
Combine flour , salt and paprika and dredge veal in this .
结合 面粉 , 盐 和 辣椒 和 疏通 小牛肉 在 这 .

将面粉、盐和辣椒粉混合，然后将小牛肉裹上这种混合物。

[melt] [θriː] [ˌtiːˌbiːˌes'piː] .
Melt 3 tbsp .
熔化 3 汤匙 .

融化 3 汤匙

['bʌtər] [ɪn] [ə; eɪ] [lɑːrdʒ] ['skɪlɪt] [ænd; ənd] [braʊn] [viːl] .
butter in a large skillet and brown veal .
黄油 在 一个 大的 煎锅 和 棕色的 小牛肉 .

在大煎锅里放上黄油，把小牛肉煎至棕色。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [dʌn] .
Cook until done .
厨师 直到 完毕 .

煮至熟透。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] ['skɪlɪt] ['ɑːntə] [wɔːrm] ['sɜːrvɪŋ] [dɪʃ] .
Remove from skillet onto warm serving dish .
消除 从 煎锅 到 温暖的 服务 盘子 .

将煎好的食材从煎锅中取出，放在温热的餐盘中。

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər] , ['ʌnjən] , [ænd; ənd] ['mʌʃrʊmz] .
Add 1 tablespoon butter , onion , and mushrooms .
添加 1 汤匙 黄油 , 洋葱 , 和 蘑菇 .

加入1汤匙黄油、洋葱和蘑菇。

[braʊn] .
Brown .
棕色的 .

棕色的。

[ˌeɪ diː 'diː] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər] , [mɪlk] , [beɪ] [liːf] , [ænd; ənd] ['kærəweɪ] [siːdz] .
Add 2 tablespoons flour , milk , bay leaf , and caraway seeds .
添加 2 汤匙 面粉 , 牛奶 , 湾 叶子 , 和 葛缕子 种子 .

加入2汤匙面粉、牛奶、月桂叶和葛缕子籽。

[wen] ['θɪkənd] [ænd; ənd] [hɑːt] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['saʊər] [kriːm] [ænd; ənd] [blend] .
When thickened and hot , add the sour cream and blend .
什么时候 增稠 和 热的 , 添加 这 酸的 奶油 和 混合 .

待汤汁浓稠且温度较高时，加入酸奶油并搅拌均匀。

[sɜːrv] ['oʊvər] [ðə; ði] [miːt] .
Serve over the meat .
服务 超过 这 肉 .

将汤汁浇在肉上即可。

[ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .
Add salt if desired .
添加 盐 如果 想要的 .

可根据个人口味添加盐。

[biːf] [ˈstrɔːgənɔːfˌstroʊgənɔːf]
Beef **Stroganoff**
牛肉 斯特罗加诺夫

俄式牛肉丝

[jiːld] — [eɪt] - - [ˈsɝːvɪŋz]
Yield **—** **8** **-** **10** **Servings**
屈服 — 8 - - 份量

份量：8-10人份

1½ [ˈpaʊndz] .
1½ **lbs** **.**
1½ 磅 .

1.5磅

[raʊnd] [steɪk]
round **steak**
圆形的 牛排

圆形牛排

[wʌn][ˈel biː] .
1 **lb** **.**
1 磅 .

1磅

[slaɪst] [freʃ] [ˈmʌʃrʊmz]
sliced **fresh** **mushrooms**
切片 新鲜的 蘑菇

切片鲜蘑菇

[wʌn] [kʌp] [ˈbʌtər]
1 **cup** **butter**
1 杯子 黄油

杯黄油

[ˌtuːˈtuː][ˈpaʊndz] .
2 **lbs** **.**
2 磅 .

2磅

[bərˈmjuːdə] [ˈʌnjənz] , [ˈfaɪnli] [tʃɑːpt]
Bermuda **onions** **,** **finely** **chopped**
百慕大 洋葱 , 精细地 切碎

百慕大洋葱，切碎

[wʌn][kæn; kən] [kənˈdenst] [təˈmeɪtoʊ] [suːp]
1 **can** **condensed** **tomato** **soup**
1 能 浓缩版 番茄 汤

1罐浓缩番茄汤

[wʌn][sɪks][ɑːz] .
1 **6** **oz** **.**
1 6 盎司 .

6 盎司

[kæn; kən][təˈmeɪtoʊ] [peɪst]
can **tomato** **paste**
能 番茄 粘贴

番茄酱

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
1 **teaspoon** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

⅛ ['tiːspuːn] ['pepər]
⅛ teaspoon pepper
⅛ 茶匙 胡椒

⅛茶匙胡椒粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔɪ] [sɔːs]
1 teaspoon soy sauce
1 茶匙 大豆 酱

1茶匙酱油

[wʌn] [kʌp] ['deri] ['saʊər] [kriːm]
1 cup dairy sour cream
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[mɪnst] ['pɑːrsli]
Minced parsley
剁碎 香菜

切碎的欧芹

[kʌt] [miːt] [ɪn] ['veri] [θɪn] [strɪps] ; [trɪm] [ɔːf] [ɪk'ses] [fæt] .
Cut meat in very thin strips ; trim off excess fat .
切 肉 在 非常 薄的 条状物 ; 修剪 离开 过量的 胖的 .

将肉切成细条；去掉多余的脂肪。

[braʊn] [miːt] [ænd; ənd] ['mʌʃrʊmz] [ɪn] ['bʌtər] .
Brown meat and mushrooms in butter .
棕色的 肉 和 蘑菇 在 黄油 .

用黄油将肉和蘑菇煎至棕色。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʌnjənz] .
Add onions .
添加 洋葱 .

加入洋葱。

[kəm'baɪn] [suːp] , [tə'meɪtoʊ] [peɪst] [ænd; ənd] ['siːzniŋz] ; [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [miːt] ['mɪkstʃər] .
Combine soup , tomato paste and seasonings ; add to meat mixture .
结合 汤 , 番茄 粘贴 和 调味料 ; 添加 到 肉 混合物 .

将汤、番茄酱和调味料混合；加入肉馅中。

['kʌvər] ; ['sɪmər] [fɔːr; fər][wʌn]['aʊər] .
Cover ; simmer for 1 hour .
覆盖 ; 煨 为了 1 小时 .

盖上锅盖，小火慢炖1小时。

[dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] , [stɜːr][ɪn]['saʊər] [kriːm] .
Just before serving , stir in sour cream .
只是 前 服务 , 搅拌 在 酸的 奶油 .

上菜前拌入酸奶油。

['θɪkən] ['greɪvi] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .
Thicken gravy , if desired .
加厚 肉汁 , 如果 想要的 .

如果需要，可将肉汁勾芡。

[sɜːrv] [ɪn] [rɪŋ] [ʌv; əv] ['flʌfi] [hɑːt][raɪs] .
Serve in ring of fluffy hot rice .
服务 在 戒指 的 蓬松的 热的 米 .

盛入蓬松热腾腾的米饭圈中即可。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['pɑːrsli] .
Garnish with parsley .
装饰 和 香菜 .

撒上欧芹碎装饰。

['swiːdɪʃ] ['saʊər] [kriːm] [miːt] [bɔːlz]
Swedish **Sour** **Cream** **Meat** **Balls**
瑞典 酸的 奶油 肉 球

瑞典酸奶油肉丸

[jiːld] — [faɪv] ['sɜ˞ːvɪŋz]
Yield **—** **5** **Servings**
屈服 — 5 份量

份量：5人份

[miːt] [bɔːlz] :
MEAT **BALLS** **:**
肉 球 :

肉丸:

½ [paʊndz] [graʊnd] [biːf]
½ **pounds** **ground** **beef**
½ 磅 地面 牛肉

半磅碎牛肉

½ [kʌp] [faɪn] [draɪ] [bred] [krʌmz]
½ **cup** **fine** **dry** **bread** **crumbs**
½ 杯子 美好的 干燥 面包 面包屑

半杯细干面包屑

[wʌn] ['miːdiəm] ['ʌnjən] , ['faɪnli] [tʃɑːpt]
1 **medium** **onion** **,** **finely** **chopped**
1 中等的 洋葱 , 精细地 切碎

1个中等大小的洋葱，切碎

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 **teaspoon** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] ['pepər]
¼ **teaspoon** **pepper**
¼ 茶匙 胡椒

¼茶匙胡椒粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [draɪ] ['mʌstərd]
1 **teaspoon** **dry** **mustard**
1 茶匙 干燥 芥末

1茶匙干芥末

½ ['tiːspuːn] [tʃɑːpt] [mɪkst] [hɜːrb] ([taɪm] , [əˈregənoʊ] , [seɪdʒ] , ['rozmeəri] , ['mɑːrdʒərəm] ,
½ **teaspoon** **chopped** **mixed** **herbs** **(** **thyme** **,** **oregano** **,** **sage** **,** **rosemary** **,** **marjoram** **,**
½ 茶匙 切碎 混合 草药 (百里香 , 牛至 , 圣人 , 迷迭香 , 马郁兰 ,
[ænd; ənd]['beɪzl])
and **basil** **)**
和 罗勒)

½ 茶匙切碎的混合香草（百里香、牛至、鼠尾草、迷迭香、马郁兰和罗勒）

[wʌn] ['tiːspuːn] [pəˈpriːkə]
1 **teaspoon** **paprika**
1 茶匙 辣椒

1茶匙辣椒粉

¼ [kʌp] ['bʌtər]
¼ cup butter
¼ 杯子 黄油

¼ 杯黄油

[kəm'baɪn] [ɔːl][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Combine all the ingredients and mix well .
结合 全部 这 原料 和 混合 出色地 .

将所有材料混合均匀。

[fɔːrm]['ɪntuː] [miːt] [bɔːlz][ænd; ənd] [braʊn] [ɪn] ['bʌtər] .
Form into meat balls and brown in butter .
形式 进入 肉 球 和 棕色的 在 黄油 .

将肉捏成丸子，用黄油煎至金黄。

[ðɪs] [wɪl] [meɪk] - [miːt] [bɔːlz] [ə'baʊt][ˌtuː'tuː] [ɪntʃɪz] [ɪn][daɪ'æmɪtər] .
This will make 10 meat balls about 2 inches in diameter .
这 将要 制作 - 肉 球 关于 2 英寸 在 直径 .

这样可以做出10个直径约2英寸的肉丸。

['miːnwaɪl] , [prɪ'per] [ðə; ði] [sɔːs] . [naɪn]
Meanwhile , prepare the sauce . 9
同时 , 准备 这 酱 . 9

同时，准备酱汁。

['saʊər] [kriːm] [tə'meɪtoʊ] [sɔːs] :
SOUR CREAM TOMATO SAUCE :
酸的 奶油 番茄 酱 :

酸奶油番茄酱:

1½ [kʌps] ['wɔːtər]
1½ cups water
1½ 杯子 水

1.5 杯水

[ˌtuː'tuː] [biːf] ['buːjɑːn] [kjuːbz]
2 beef bouillon cubes
2 牛肉 肉汤 立方体

2块牛肉浓汤宝

[wʌn][sɪks] - [ɑːz] .
1 6 - oz .
1 6 - 盎司 .

6盎司

[kæn; kən][tə'meɪtoʊ] [peɪst]
can tomato paste
能 番茄 粘贴

番茄酱

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['wustəʃiə] [sɔːs]
2 teaspoons Worcestershire sauce
2 茶匙 伍斯特郡 酱

2茶匙伍斯特沙司

[ˌtuː'tuː][kʌps] ['deri] ['saʊər] [kriːm]
2 cups dairy sour cream
2 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[hiːt] [ðə; ði]['wɔːtər] , [ˌeɪ diː 'diː] [biːf] ['buːjɑːn] [kjuːbz] , [ænd; ənd][stɜːr][ʌn'tɪl] [dɪ'zɑːlvd] .
Heat the water , add beef bouillon cubes , and stir until dissolved .
热 这 水 , 添加 牛肉 肉汤 立方体 , 和 搅拌 直到 溶解 .

将水加热，加入牛肉汤块，搅拌至溶解。

[ˌeɪ diː ˈdiː][təˈmeɪtoʊ] [peɪst] [ænd; ənd] [ˈwustəʃiə] [sɔːs] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] .

Add	**tomato**	**paste**	**and**	**Worcestershire**	**sauce**	**and**	**bring**	**to**	**a**	**boil**	**.**
添加	番茄	粘贴	和	伍斯特郡	酱	和	带来	到	一个	熬	.

加入番茄酱和伍斯特沙司，煮沸。

[stɜːr][ɪn][ðə; ði]['saʊər] [kriːm] .

Stir	**in**	**the**	**sour**	**cream**	**.**
搅拌	在	这	酸的	奶油	.

拌入酸奶油。

[pɔːr] ['oʊvər] [miːt] [bɔːlz][ænd; ənd] ['sɪmər] [fɔːr; fər][ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌn'tɪl][ðə; ði]['saʊər] [kriːm]

Pour	**over**	**meat**	**balls**	**and**	**simmer**	**for**	**about**	**10**	**minutes**	**or**	**until**	**the**	**sour**	**cream**
倒	超过	肉	球	和	煨	为了	关于	-	分钟	或者	直到	这	酸的	奶油

[ɪz] ['hiːtɪd] [θruː] .

is	**heated**	**through**	**.**
是	加热	通过	.

将酸奶油浇在肉丸上，小火慢炖约 10 分钟，或直至酸奶油完全加热。

[sɜːrv] [əˈloʊn][ɔːr][wɪð; wɪθ]['nuːd(ə)lz][ɔːr][raɪs] .

Serve	**alone**	**or**	**with**	**noodles**	**or**	**rice**	**.**
服务	独自的	或者	和	面条	或者	米	.

可单独食用，也可搭配面条或米饭。

[hæm]['nuːd(ə)l] [beɪk]

Ham	**Noodle**	**Bake**
火腿	面条	烤

火腿面条焗饭

[ˌtuːˈtuː][kjuːˈtiː] . ['kæsəroʊl]

2	**qt**	**.**	**casserole**
2	qt	.	沙锅

2夸脱砂锅

[jiːld] — [eɪt] ['sɝːvɪŋz]

Yield	**—**	**8**	**Servings**
屈服	—	8	份量

份量：8人份

350° [ˌpriːˈhiːtid] ['ʌv(ə)n] , - ['mɪnɪts]

350°	**preheated**	**oven**	**,**	**20**	**minutes**
350°	预热	烤箱	,	-	分钟

烤箱预热至350°，烤20分钟

[ˌtuːˈtuː][eɪt] - [ɑːz] . ['pækədʒəz, 'pækɪdʒɪz]['nuːd(ə)lz] , [kʊkt]

2	**8**	**-**	**oz**	**.**	**packages**	**noodles**	**,**	**cooked**
2	8	-	盎司	.	包裹	面条	,	煮熟

包 8 盎司装熟面条

[wʌn] [paʊnd] [daɪst] , [kʊkt] [hæm]

1	**pound**	**diced**	**,**	**cooked**	**ham**
1	磅	切丁	,	煮熟	火腿

1磅切丁熟火腿

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]

2	**tablespoons**	**chopped**	**onion**
2	汤匙	切碎	洋葱

2汤匙切碎的洋葱

[wʌn] [kʌp] ['kɔːfi] [kriːm]

1	**cup**	**coffee**	**cream**
1	杯子	咖啡	奶油

杯咖啡奶油

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['deri] ['saʊər] [kriːm]
2 **cups** **dairy** **sour** **cream**
2 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər]
Salt **and** **pepper**
盐 和 胡椒

盐和胡椒

['bʌtərd] [bred] [krʌmz]
Buttered **bread** **crumbs**
涂黄油的 面包 面包屑

黄油面包屑

[ɪn][ə; eɪ] ['bʌtərd] [ˌtuːˈtuː][kwɔːrt] ['kæsəroʊl] [pʊt][ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv]['nuːd(ə)lz][ænd; ənd][ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] [hæm] .
In **a** **buttered** **2** **quart** **casserole** **put** **a** **layer** **of** **noodles** **and** **a** **layer** **of** **ham** **.**
在 一个 涂黄油的 2 夸脱 沙锅 放 一个 层 的 面条 和 一个 层 的 火腿 .

在涂抹了黄油的2夸脱砂锅中，铺上一层面条和一层火腿。

[kəmˈbaɪn] ['ʌnjən] , ['kɔːfi] [kriːm] [ænd; ənd]['saʊər] [kriːm] [ænd; ənd] [pɔːr] ⅓ ['oʊvər]['mɪkstʃər] .
Combine **onion** **,** **coffee** **cream** **and** **sour** **cream** **and** **pour** **⅓** **over** **mixture** **.**
结合 洋葱 , 咖啡 奶油 和 酸的 奶油 和 倒 ⅓ 超过 混合物 .

将洋葱、咖啡奶油和酸奶油混合，然后倒上三分之一的混合物。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .
Season **with** **salt** **and** **pepper** **.**
季节 和 盐 和 胡椒 .

用盐和胡椒调味。

[rɪˈpiːt] [ʌnˈtɪl][ðer; ðər][ɑːr; ər][θriː] ['leər] .
Repeat **until** **there** **are** **3** **layers** **.**
重复 直到 那里 是 3 层 .

重复以上步骤，直到形成 3 层。

[tɑːp][wɪð; wɪθ] ['bʌtərd] [bred] [krʌmz] .
Top **with** **buttered** **bread** **crumbs** **.**
顶部 和 涂黄油的 面包 面包屑 .

撒上涂抹了黄油的面包屑。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (350°) [fɔːr; fər][əˈbaʊt] - ['mɪnɪts] , [ɔːr][ʌnˈtɪl] [krʌmz] [ɑːr; ər] [braʊn] .
Bake **in** **a** **moderate** **oven** **(** **350°** **)** **for** **about** **20** **minutes** **,** **or** **until** **crumbs** **are** **brown** **.**
烤 在 一个 缓和 烤箱 (350°) 为了 关于 - 分钟 , 或者 直到 面包屑 是 棕色的 .

在中等温度（350°）的烤箱中烘烤约 20 分钟，或直至面包屑呈棕色。

['tʃɪkɪn] [pəˈpriːkə]
Chicken **Paprika**
鸡 辣椒

鸡肉辣椒粉

[jiːld] — [fɔːr] - [sɪks] ['sɜːvɪŋz]
Yield **—** **4** **-** **6** **Servings**
屈服 — 4 - 6 份量

份量：4-6人份

[θriː][tuː; tə][fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
3 **to** **4** **tablespoons** **butter**
3 到 4 汤匙 黄油

3至4汤匙黄油

½ [kʌp] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]
½ **cup** **chopped** **onion**
½ 杯子 切碎 洋葱

半杯切碎的洋葱

[wʌn][lɑːrdʒ] ['fraɪɪŋ] ['tʃɪkɪn] , [θriː][tuː; tə] 3½ [paʊndz]
1 **large** **frying** **chicken** **,** **3** **to** **3½** **pounds**
1 大的 煎炸 鸡 , 3 到 3½ 磅

只大炸鸡，3 至 3.5 磅

[pə'priːkə]
Paprika
辣椒

辣椒

1½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1½ **teaspoons** **salt**
1½ 茶匙 盐

1.5茶匙盐

[wʌn] ['beɪˌliːf] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd]
1 **bayleaf** **,** **if** **desired**
1 月桂叶 , 如果 想要的

1片月桂叶（如果需要）

½ [kʌp] ['wɔːtər]
½ **cup** **water**
½ 杯子 水

半杯水

½ [paɪnt] ([wʌn][kʌp]) ['deri] ['saʊər] [kriːm]
½ **pint** **(** **1** **cup** **)** **dairy** **sour** **cream**
½ 品脱 (1 杯子) 奶制品 酸的 奶油

半品脱（1 杯）乳酸奶油

[melt] ['bʌtər] [ɪn] ['hevi] ['fraɪɪŋ] [pæn][wɪð; wɪθ] [taɪt] ['fɪtɪŋ] ['kʌvər] .
Melt **butter** **in** **heavy** **frying** **pan** **with** **tight** **fitting** **cover** **.**
熔化 黄油 在 重的 煎炸 平底锅 和 紧的 配件 覆盖 .

在厚底煎锅中用密封盖融化黄油。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [kʊk] ['oʊvər] ['veri] [loʊ] [hiːt] [ʌn'tɪl] ['ʌnjənz] [luːz] ['krɪspnəs] .
Add **onions** **and** **cook** **over** **very** **low** **heat** **until** **onions** **lose** **crispness** **.**
添加 洋葱 和 厨师 超过 非常 低的 热 直到 洋葱 失去 脆度 .

加入洋葱，用小火慢煮，直到洋葱失去脆感。

[pʊl] ['ʌnjənz] [tuː; tə][wʌn][saɪd][ʌv; əv][pæn] .
Pull **onions** **to** **one** **side** **of** **pan** **.**
拉 洋葱 到 一 边 的 平底锅 .

将洋葱拨到锅的一侧。

[ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɪkɪn] [kʌt][ɪn] ['piːsɪz] [fɔːr; fər] ['sɜːrvɪŋ] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] ['hevɪli] [wɪð; wɪθ][pə'priːkə] .
Add **chicken** **cut** **in** **pieces** **for** **serving** **and** **sprinkle** **heavily** **with** **paprika** **.**
添加 鸡 切 在 件 为了 服务 和 撒 重度 和 辣椒 .

加入切好的鸡肉块，撒上大量的辣椒粉即可食用。

[kʊk] ['sloʊli] [fɔːr; fər][ə'baʊt][faɪv] ['mɪnɪts] ([dʌz] [nɑːt] [niːd] [tuː; tə] [braʊn]) .
Cook **slowly** **for** **about** **5** **minutes** **(** **does** **not** **need** **to** **brown** **)** **.**
厨师 缓慢地 为了 关于 5 分钟 (做 不是 需要 到 棕色的) .

慢煮约 5 分钟（无需煮至焦黄）。

[tɜːrn] .
Turn **.**
转动 .

转动。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [mɔːr] [pəˈpriːkə] [ʌnˈtɪl] [ˈtʃɪkɪn] [ɪz] [wel] [ˈkoʊtɪd] .
Add **more** **paprika** **until** **chicken** **is** **well** **coated** **.**
添加 更多的 辣椒 直到 鸡 是 出色地 涂层 .

加入更多辣椒粉，直到鸡肉均匀裹上为止。

([pəˈpriːkə] [dɪˈpendz] [əˈpɑːn][ɪts] [ˈkʌlər] [ˈræðər] [ðæn; ðən][ɪts][ˈfleɪvər][fɔːr; fər][ɪts][mɑːrk][ʌv; əv] [dɪˈstɪŋkʃn] .
(**Paprika** **depends** **upon** **its** **color** **rather** **than** **its** **flavor** **for** **its** **mark** **of** **distinction** **.**
(辣椒 取决于 之上 它是 颜色 相当 比 它是 味道 为了 它是 标记 的 区别 .
)
)
)

（辣椒粉的标志是颜色而不是味道。）

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈbeɪˌliːf] , [sɔːlt][ænd; ənd] ½ [kʌp][ʌv; əv][ˈwɔːtər] .
Add **bayleaf** **,** **salt** **and** **½** **cup** **of** **water** **.**
添加 月桂叶 , 盐 和 ½ 杯子 的 水 .

加入月桂叶、盐和半杯水。

[ˈkʌvər] [ˈtaɪtli] .
Cover **tightly** **.**
覆盖 紧紧 .

盖紧。

[kʊk] [ˈveri] [ˈsloʊli] [fɔːr; fər] - [ˈmɪnɪts] [ɔːr][ʌnˈtɪl] [ˈtʃɪkɪn] [ɪz][ˈtendər] .
Cook **very** **slowly** **for** **45** **minutes** **or** **until** **chicken** **is** **tender** **.**
厨师 非常 缓慢地 为了 - 分钟 或者 直到 鸡 是 投标 .

用小火慢炖 45 分钟或直到鸡肉变软。

[tuː; tə] [prɪˈvent] [ˈstɪkɪŋ] , [ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][bɪt][ʌv; əv][ˈwɔːtər] [ɪf] [ˈnesəseri] .
To **prevent** **sticking** **,** **add** **a** **bit** **of** **water** **if** **necessary** **.**
到 防止 粘性 , 添加 一个 少量 的 水 如果 必要的 .

为防止粘连，必要时可加少量水。

[spuːn] [ðə; ði][ˈsaʊər] [kriːm] [ˈoʊvər][ðə; ði] [ˈtʃɪkɪn] , [ˈkʌvər][ænd; ənd] [kʊk] [ˈsloʊli] [eɪt][tuː; tə] -
Spoon **the** **sour** **cream** **over** **the** **chicken** **,** **cover** **and** **cook** **slowly** **8** **to** **10**
勺子 这 酸的 奶油 超过 这 鸡 , 覆盖 和 厨师 缓慢地 8 到 -
[ˈmɪnɪts] [mɔːr] .
minutes **more** **.**
分钟 更多的 .

将酸奶油舀到鸡肉上，盖上盖子，再慢煮 8 到 10 分钟。

[stɜːr][ðə; ði] [kriːm] [daʊn] [ˈɪntuː][ðə; ði][pəˈpriːkə] [sɔːs] .
Stir **the** **cream** **down** **into** **the** **paprika** **sauce** **.**
搅拌 这 奶油 向下 进入 这 辣椒 酱 .

将奶油搅拌入辣椒酱中。

[əˈreɪndʒ] [ˈtʃɪkɪn] [ɑːn][wɔːrm] [ˈplætər] [ænd; ənd] [pɔːr] [sɔːs] [ˈoʊvər][ɔːl] . -
Arrange **chicken** **on** **warm** **platter** **and** **pour** **sauce** **over** **all** **.** **10**
安排 鸡 在 温暖的 拼盘 和 倒 酱 超过 全部 . -

将鸡肉摆放在温热的盘子上，淋上酱汁。10

[viːl] [tʃɔps] [ɪn][ˈsaʊər] [kriːm]
Veal **Chops** **In** **Sour** **Cream**
小牛肉 排骨 在 酸的 奶油

酸奶油小牛肉排

['kʌvərd] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ]
Covered baking dish
涵盖 烘烤 盘子

带盖烤盘

[ji:ld] — [fɔ:r] ['sɜ˞:vɪŋz]
Yield — 4 Servings
屈服 — 4 份量

份量：4人份

350° [ˌpri:'hi:tid] ['ʌv(ə)n]
350° preheated oven
350° 预热 烤箱

预热至350°的烤箱

[fɔ:r] [li:n] [vi:l] [tʃɔps]
4 lean veal chops
4 倾斜 小牛肉 排骨

4块瘦小牛肉排

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['bʌtər]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər]
Salt and pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

[fɔ:r][lɑ:rdʒ]['slaɪsɪz] [swi:t] ['ʌnjən]
4 large slices sweet onion
4 大的 切片 甜的 洋葱

大片甜洋葱

¼ [kʌp]['wɔ:tər]
¼ cup water
¼ 杯子 水

¼ 杯水

[wʌn][kʌp] ['deri] ['saʊər] [kri:m]
1 cup dairy sour cream
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

['greɪtɪd]['pɑ:rməzɑ:nˌ'pɑ:rməzæn] [tʃi:z]
Grated Parmesan cheese
磨碎的 帕尔马干酪 奶酪

磨碎的帕玛森奶酪

[braʊn] [tʃɔps][ɪn] ['bʌtər] [ɪn] ['fraɪɪŋ] [pæn] .
Brown chops in butter in frying pan .
棕色的 排骨 在 黄油 在 煎炸 平底锅 .

用黄油在煎锅中煎至猪排呈棕色。

[ə'reɪndʒ] [ɪn] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Arrange in baking dish .
安排 在 烘烤 盘子 .

放入烤盘中。

['siːz(ə)n] [tuː; tə] [teɪst] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd] [pleɪs] [æn; ən] ['ʌnjən] [slaɪs] [ɑːn] [tɑːp]

Season	to	taste	with	salt	and	pepper	and	place	an	onion	slice	on	top
季节	到	品尝	和	盐	和	胡椒	和	地方	一个	洋葱	片	在	顶部

[ʌv; əv] [iːtʃ] [tʃɑːp] .

of	each	chop	.
的	每个	劈	.

根据口味用盐和胡椒粉调味，并在每块猪排上放一片洋葱。

[mɪks] ¼ [kʌp] ['wɔːtər] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['drɪpɪŋ] [ɪn] [ðə; ði] ['fraɪɪŋ] [pæn] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər] [ðə; ði] [tʃɔps]

Mix	¼	cup	water	with	the	drippings	in	the	frying	pan	and	pour	over	the	chops
混合	¼	杯子	水	和	这	滴落物	在	这	煎炸	平底锅	和	倒	超过	这	排骨

.

:

.

将 1/4 杯水与煎锅中的油混合，然后浇在肉排上。

['kʌvər] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] 350° ['ʌv(ə)n] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

Cover	and	bake	in	a	350°	oven	for	45	minutes	.
覆盖	和	烤	在	一个	350°	烤箱	为了	-	分钟	.

盖上盖子，放入预热至 350° 的烤箱烘烤 45 分钟。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] ['kʌvər] , [spred] ['saʊər] [kriːm] ['oʊvər] [ðə; ði] [tɑːps] [ʌv; əv] [ðə; ði] [tʃɔps] , ['sprɪŋk(ə)l]

Remove	the	cover	,	spread	sour	cream	over	the	tops	of	the	chops	,	sprinkle
消除	这	覆盖	,	传播	酸的	奶油	超过	这	最高额	的	这	排骨	,	撒

[wɪð; wɪθ] ['greɪtɪd] ['pɑːrməzɑːn,'pɑːrməzæn] [tʃiːz] ,

with	grated	Parmesan	cheese	,
和	磨碎的	帕尔马干酪	奶酪	,

揭开盖子，在猪排上涂抹酸奶油，撒上磨碎的帕玛森奶酪。

[ænd; ənd] [rɪ'tɜːrn] [tuː; tə] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] [ʌn'kʌvərd] [fɔːr; fər] - - - ['mɪnɪts] [mɔːr] [ɔːr] [ʌn'tɪl] [braʊn] .

and	return	to	the	oven	uncovered	for	20	-	30	minutes	more	or	until	brown	.
和	返回	到	这	烤箱	裸露	为了	-	-	-	分钟	更多的	或者	直到	棕色的	.

然后放回烤箱，不要盖盖子，再烤 20-30 分钟，或者烤至棕色。

[fɪʃ] ['fɪlɪts] [ɪn] ['saʊər] [kriːm]

Fish	Fillets	In	Sour	Cream
鱼	鱼片	在	酸的	奶油

酸奶油鱼柳

[jiːld] — [θriː] - [fɔːr] ['sɜːvɪŋz]

Yield	—	3	-	4	Servings
屈服	—	3	-	4	份量

份量：3-4人份

- - × [sɪks] - × 1¾ - ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] (1½ [ˌkjuːˌtiː'ɛs] .)

10	'	×	6	'	×	1¾	'	baking	dish	(	1½	qts	.	)
-	-	×	6	-	×	1¾	-	烘烤	盘子	(	1½	qts	.	)

10英寸×6英寸×1¾英寸烤盘（1.5夸脱）

375° ['ʌv(ə)n] , - - - ['mɪnɪts]

375°	oven	,	20	-	25	minutes
375°	烤箱	,	-	-	-	分钟

烤箱温度375°，烤20-25分钟

[wʌn] [paʊnd] [fɪʃ] ['fɪlɪts] [ɔːr] [steɪks]

1	pound	fish	fillets	or	steaks
1	磅	鱼	鱼片	或者	牛排

1磅鱼片或鱼排

[sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər]

Salt	and	pepper
盐	和	胡椒

盐和胡椒

[wʌn] [kʌp] ['deri] ['saʊər] [kri:m]
1 **cup** **dairy** **sour** **cream**
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['faɪnli] [tʃɑ:pt] [dɪl] ['pɪkl]
2 **tablespoons** **finely** **chopped** **dill** **pickle**
2 汤匙 精细地 切碎 莳萝 泡菜

2汤匙切碎的莳萝泡菜

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] [mɪnst] ['ʌnjən]
2 **tablespoons** **minced** **onion**
2 汤匙 剁碎 洋葱

2汤匙切碎的洋葱

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['faɪnli] [tʃɑ:pt] [gri:n] ['pepər]
2 **tablespoons** **finely** **chopped** **green** **pepper**
2 汤匙 精细地 切碎 绿色的 胡椒

2汤匙切碎的青椒

[wʌn] ['teɪblspu:n] [tʃɑ:pt] ['pɑ:rsli]
1 **tablespoon** **chopped** **parsley**
1 汤匙 切碎 香菜

1汤匙切碎的欧芹

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['lemən] [dʒu:s]
1 **tablespoon** **lemon** **juice**
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

¼ ['ti:spu:n] [draɪ] ['mʌstərd]
¼ **teaspoon** **dry** **mustard**
¼ 茶匙 干燥 芥末

¼茶匙干芥末

¼ ['ti:spu:n] [swi:t] ['beɪzl]
¼ **teaspoon** **sweet** **basil**
¼ 茶匙 甜的 罗勒

¼茶匙甜罗勒

[pə'pri:kə]
Paprika
辣椒

辣椒

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] [sɔ:lt] [ænd; ənd] ['pepər] .
Sprinkle **with** **salt** **and** **pepper** **.**
撒 和 盐 和 胡椒 .

撒上盐和胡椒粉。

[kəm'baɪn] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn'gri:diənts] [ænd; ənd] [spred] [ɑ:n] [fɪʃ] .
Combine **remaining** **ingredients** **and** **spread** **on** **fish** **.**
结合 其余的 原料 和 传播 在 鱼 .

将剩余的食材混合，涂抹在鱼上。

['ɔ:lsəʊ] ['ɔ:lsəʊ] [ɪt] [meɪ] [bi:] [ɪn'tri:tɪd] [tu:] [ɪt] [ɪz

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][pə'pri:kə][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] 375° ['ʌv(ə)n][fɔ:r; fər] - - - ['mɪnɪts] [ɔ:r][ʌn'tɪl]

Sprinkle	**with**	**paprika**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**375°**	**oven**	**for**	**20**	**-**	**25**	**minutes**	**or**	**until**
撒	和	辣椒	和	烤	在	一个	375°	烤箱	为了	-	-	-	分钟	或者	直到

[ðə; ði] [fɪʃ] [fleɪks] [wen] ['testɪd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fɔ:rk] .

the	**fish**	**flakes**	**when**	**tested**	**with**	**a**	**fork**	**.**
这	鱼	薄片	什么时候	测试	和	一个	叉	.

撒上辣椒粉，放入 375° 的烤箱烘烤 20-25 分钟，或直到用叉子测试时鱼肉呈片状为止。

[swɪs] [steɪk] [wɪð; wɪθ]['saʊər] [kri:m] ['greɪvi]

Swiss	**Steak**	**With**	**Sour**	**Cream**	**Gravy**
瑞士	牛排	和	酸的	奶油	肉汁

瑞士牛排配酸奶油肉汁

[ji:ld] — [fɔ:r] ['sɜ:vɪŋz]

Yield	**—**	**4**	**Servings**
屈服	—	4	份量

份量：4人份

1½ [paʊndz] [raʊnd] [steɪk] ([θɪk] [slaɪs])

1½	**pounds**	**round**	**steak**	**(**	**thick**	**slice**	**)**
1½	磅	圆形的	牛排	(	厚的	片	)

1.5磅厚切圆牛排

¼ [kʌp]['flaʊər]

¼	**cup**	**flour**
¼	杯子	面粉

¼ 杯面粉

¼ [kʌp] ['bʌtər]

¼	**cup**	**butter**
¼	杯子	黄油

¼ 杯黄油

1½ [kʌps]['wɔ:tər]

1½	**cups**	**water**
1½	杯子	水

1.5 杯水

[ˌtu:'tu:] [beɪ] [li:vz]

2	**bay**	**leaves**
2	湾	树叶

2片月桂叶

[ˌtu:'tu:] ['ti:spu:n] [sɔ:lt]

2	**teaspoons**	**salt**
2	茶匙	盐

2茶匙盐

½ [ˌpi: 'ti:] ([wʌn][kʌp]) ['deri] ['saʊər] [kri:m]

½	**pt**	**(**	**1**	**cup**	**)**	**dairy**	**sour**	**cream**
½	pt	(	1	杯子	)	奶制品	酸的	奶油

½ 品脱（1 杯）乳酸奶油

[waɪp] [steɪk] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][dæmp] [klɔ:θ] .

Wipe	**steak**	**with**	**a**	**damp**	**cloth**	**.**
擦拭	牛排	和	一个	潮湿	布	.

用湿布擦拭牛排。

[paʊnd] ['flaʊər]['ɪntu:][ˌaɪ 'ti:] .

Pound	**flour**	**into**	**it**	**.**
磅	面粉	进入	它	.

将面粉捣入其中。

[melt] ['bʌtər] [ɪn] ['skɪlɪt] [ænd; ənd][soʊ'teɪ] [steɪk] [ɪn] [ðɪs] , ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] , [ʌn'tɪl] [braʊn] [ɑːn][bəuθ]
Melt butter in skillet and saute steak in this , over low heat , until browned on both
熔化 黄油 在 煎锅 和 炒 牛排 在 这 , 超过 低的 热 , 直到 棕色 在 两个都
[saɪdz] .
sides .
侧面 .

在煎锅中融化黄油，用小火将牛排放入锅中煎至两面金黄。

[pɔːr] ['wɔːtər]['oʊvər] [miːt] .
Pour water over meat .
倒 水 超过 肉 .

往肉上浇水。

[ˌeɪ diː 'diː] [beɪ] [liːvz] [ænd; ənd][sɔːlt] .
Add bay leaves and salt .
添加 湾 树叶 和 盐 .

加入月桂叶和盐。

['kʌvər] [ænd; ənd] ['sɪmər] [fɔːr; fər] 1½ ['aʊərz] [ɔːr] [ʌn'tɪl] [ðə; ðɪ] [miːt] [ɪz] ['tendər] .
Cover and simmer for 1½ hours or until the meat is tender .
覆盖 和 煨 为了 1½ 小时 或者 直到 这 肉 是 投标 .

盖上盖子，小火慢炖 1.5 小时或直到肉变软。

[rɪ'muːv] ['kʌvər] [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] [tuː; tə] [kʊk] , [ə'laʊɪŋ] [moʊst] [ʌv; əv] [ðə; ðɪ] ['wɔːtər] [tuː; tə]
Remove cover and continue to cook , allowing most of the water to
消除 覆盖 和 继续 到 厨师 , 允许 最多 的 这 水 到
[ɪ'væpəreɪt] .
evaporate .
蒸发 .

揭开盖子继续烹煮，让大部分水分蒸发掉。

[rɪ'muːv] [steɪk] ['ɑːntə] [hɑːt] ['sɜːrvɪŋ] ['plætər] .
Remove steak onto hot serving platter .
消除 牛排 到 热的 服务 拼盘 .

将牛排盛到热的餐盘上。

[ˌeɪ diː 'diː]['saʊər] [kriːm] [tuː; tə] [miːt] ['drɪpɪŋ] [ɪn] ['skɪlɪt] [ænd; ənd] [blend] [wel] .
Add sour cream to meat drippings in skillet and blend well .
添加 酸的 奶油 到 肉 滴落物 在 煎锅 和 混合 出色地 .

在煎锅里加入酸奶油和肉汁，搅拌均匀。

[pɔːr] ['oʊvər] [steɪk] [ænd; ənd] [sɜːrv] [æt; ət][wʌns] . -
Pour over steak and serve at once . 11
倒 超过 牛排 和 服务 在 一次 . -

将酱汁淋在牛排上，立即食用。11

[læm] [stuː] [wɪð; wɪθ]['saʊər] [kriːm]
Lamb Stew With Sour Cream
羊肉 炖 和 酸的 奶油

酸奶油炖羊肉

[jiːld] — [fɔːr] ['sɜːvɪŋz]
Yield — 4 Servings
屈服 — 4 份量

份量：4人份

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər]
3 tablespoons flour
3 汤匙 面粉

3汤匙面粉

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
2 **teaspoons** **salt**
2 茶匙 盐

2茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [pə'priːkə]
2 **teaspoons** **paprika**
2 茶匙 辣椒

2茶匙辣椒粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['pepər]
1 **teaspoon** **pepper**
1 茶匙 胡椒

1茶匙胡椒粉

[ˌtuːˈtuː]['el biː] .
2 **lb** **.**
2 磅 .

2磅

[læm] ['ʃoʊldər] , [kjuːbd]
lamb **shoulder** **,** **cubed**
羊肉 肩膀 , 立方

羊肩肉丁

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
2 **tablespoons** **butter**
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

¼ [kʌp] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]
¼ **cup** **chopped** **onion**
¼ 杯子 切碎 洋葱

¼ 杯切碎的洋葱

[ˌtuːˈtuː][kʌps] [kʊkt] [ɔːr] [kænd] [tə'meɪtoʊz]
2 **cups** **cooked** **or** **canned** **tomatoes**
2 杯子 煮熟 或者 罐装 西红柿

杯煮熟或罐装番茄

[wʌn][kʌp] ['deri] ['saʊər] [kriːm]
1 **cup** **dairy** **sour** **cream**
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[kəm'baɪn] ['flaʊər] , [sɔːlt] , [pə'priːkə][ænd; ənd] ['pepər] .
Combine **flour** **,** **salt** **,** **paprika** **and** **pepper** **.**
结合 面粉 , 盐 , 辣椒 和 胡椒 .

将面粉、盐、辣椒粉和胡椒粉混合。

[koʊt][ðə; ði] [miːt] [kjuːbz][wɪð; wɪθ] [ðɪs] ['mɪkstʃər] .
Coat **the** **meat** **cubes** **with** **this** **mixture** **.**
外套 这 肉 立方体 和 这 混合物 .

用这种混合物涂抹肉块。

[melt] ['bʌtər] [ɪn][ə; eɪ][θriː][kwɔːrt] ['sɔːspæn] .
Melt **butter** **in** **a** **3** **quart** **saucepan** **.**
熔化 黄油 在 一个 3 夸脱 平底锅 .

在3夸脱的平底锅中融化黄油。

[ˌeɪ diː 'diː] [miːt] [ænd; ənd] [tʃɑːpt] ['ʌnjən][ænd; ənd] [braʊn] ['laɪtli] .
Add **meat** **and** **chopped** **onion** **and** **brown** **lightly** **.**
添加 肉 和 切碎 洋葱 和 棕色的 轻轻 .

加入肉和切碎的洋葱，略微翻炒至变色。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ˈflaʊər] [ˈmɪkstʃər] [ɪf] [ɔːl] [wʌz; wəz] [nɑːt] [juːst] [tuː; tə] [dredʒ] [ðə; ði] [miːt] .

Add	**remaining**	**flour**	**mixture**	**if**	**all**	**was**	**not**	**used**	**to**	**dredge**	**the**	**meat**	**.**
添加	其余的	面粉	混合物	如果	全部	曾是	不是	用过的	到	疏通	这	肉	.

如果剩余的面粉混合物没有全部用于裹肉，则将其添加回去。

[mɪks] [wel] .

Mix	**well**	**.**
混合	出色地	.

充分搅拌。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [təˈmeɪtoʊz] .

Add	**tomatoes**	**.**
添加	西红柿	.

加入西红柿。

[kʊk] [ˈoʊvər] [loʊ] [hiːt] [fɔːr; fər] [ˌtuːˈtuː] [ˈaʊərz] .

Cook	**over**	**low**	**heat**	**for**	**2**	**hours**	**.**
厨师	超过	低的	热	为了	2	小时	.

小火慢炖2小时。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [əˈdɪʃən(ə)l] [təˈmeɪtoʊz] [ɔːr] [təˈmeɪtoʊ] [dʒuːs] [ɪf] [ˈnesəseri] .

Add	**additional**	**tomatoes**	**or**	**tomato**	**juice**	**if**	**necessary**	**.**
添加	额外的	西红柿	或者	番茄	汁	如果	必要的	.

必要时可添加更多西红柿或番茄汁。

[dʒʌst] [bɪˈfɔːr] [ˈsɜːrvɪŋ] [ˈkerfəli] [stɜːr] [ɪn] [ðə; ði] [ˈsaʊər] [kriːm] [ænd; ənd] [blend] [wel] .

Just	**before**	**serving**	**carefully**	**stir**	**in**	**the**	**sour**	**cream**	**and**	**blend**	**well**	**.**
只是	前	服务	小心	搅拌	在	这	酸的	奶油	和	混合	出色地	.

上菜前，轻轻拌入酸奶油并充分混合。

[ˈsaʊərkraʊt] [ˈguːlɑːʃ]

Sauerkraut	**Goulash**
酸菜	炖牛肉

酸菜炖牛肉

[jiːld] — [fɔːr] [ˈsɝːvɪŋz]

Yield	**—**	**4**	**Servings**
屈服	—	4	份量

份量：4人份

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈbʌtər]

2	**tablespoons**	**butter**
2	汤匙	黄油

2汤匙黄油

[wʌn] [paʊnd] [liːn] [viːl] , [kjuːbd]

1	**pound**	**lean**	**veal**	**,**	**cubed**
1	磅	倾斜	小牛肉	,	立方

1磅瘦小牛肉，切丁

1½ [ˈtiːspuːn] [ˈkærəweɪ] [siːd]

1½	**teaspoons**	**caraway**	**seed**
1½	茶匙	葛缕子	种子

1½茶匙葛缕子籽

1½ [ˈtiːspuːn] [dɪl]

1½	**teaspoons**	**dill**
1½	茶匙	莳萝

1½茶匙莳萝

[wʌn] [ˈmiːdiəm] [ˈʌnjən] , [slaɪst]

1	**medium**	**onion**	**,**	**sliced**
1	中等的	洋葱	,	切片

1个中等大小的洋葱，切片

[wʌn] [kʌp] ['wɔːtər]
1 **cup** **water**
1 杯子 水

杯水

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['saʊərkraʊt]
2 **cups** **sauerkraut**
2 杯子 酸菜

杯酸菜

[wʌn] [kʌp] ['deri] ['saʊər] [kriːm]
1 **cup** **dairy** **sour** **cream**
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[melt] ['bʌtər] [ænd; ənd] [braʊn] [viːl] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] .
Melt **butter** **and** **brown** **veal** **in** **it** **over** **low** **heat** **.**
熔化 黄油 和 棕色的 小牛肉 在 它 超过 低的 热 .

用小火融化黄油，放入小牛肉煎至棕色。

[ˌeɪ diː 'diː] ['kærəweɪ] , [dɪl] , ['ʌnjən] [ænd; ənd] ['wɔːtər] [ænd; ənd] ['sɪmər] [fɔːr; fər] [ˌtuː'tuː] ['aʊərz] .
Add **caraway** **,** **dill** **,** **onion** **and** **water** **and** **simmer** **for** **2** **hours** **.**
添加 葛缕子 , 莳萝 , 洋葱 和 水 和 煨 为了 2 小时 .

加入香芹籽、莳萝、洋葱和水，炖煮 2 小时。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɔːr] ['wɔːtər] [ɪf] ['nesəseri] [soʊ] [ðæt] [ðə; ði] [miːt] [dʌz] [nɑːt] [bɪ'kʌm] [draɪ] .
Add **more** **water** **if** **necessary** **so** **that** **the** **meat** **does** **not** **become** **dry** **.**
添加 更多的 水 如果 必要的 所以 那 这 肉 做 不是 变得 干燥 .

必要时可添加更多水，以免肉变干。

[ˌeɪ diː 'diː] ['saʊərkraʊt] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .
Add **sauerkraut** **and** **bring** **to** **the** **boiling** **point** **.**
添加 酸菜 和 带来 到 这 沸腾 观点 .

加入酸菜，煮沸。

[mɪks] [ɪn] ['saʊər] [kriːm] [ænd; ənd] [sɜːrv] [æt; ət] [wʌns] .
Mix **in** **sour** **cream** **and** **serve** **at** **once** **.**
混合 在 酸的 奶油 和 服务 在 一次 .

拌入酸奶油，立即食用。

[stʌft] [viːl] [bɜːrdz]
Stuffed **Veal** **Birds**
填充 小牛肉 鸟类

酿小牛肉鸟

[jiːld] — [fɔːr] ['sɜ˞ːvɪŋz]
Yield **—** **4** **Servings**
屈服 — 4 份量

份量：4人份

[fɔːr] [viːl] [steɪks] , [kʌt] ['veri] [θɪn]
4 **veal** **steaks** **,** **cut** **very** **thin**
4 小牛肉 牛排 , 切 非常 薄的

4块切得很薄的小牛肉排

1¼ [kʌps] [sɔːft] [bred] [kjuːbz]
1¼ **cups** **soft** **bread** **cubes**
1¼ 杯子 柔软的 面包 立方体

1¼ 杯软面包丁

½ [kʌp] [tʃɑːpt] ['seləri]
½ **cup** **chopped** **celery**
½ 杯子 切碎 芹菜

半杯切碎的芹菜

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]
2 **teaspoons** **chopped** **onion**
2 茶匙 切碎 洋葱

2茶匙切碎的洋葱

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

['pepər]
Pepper
胡椒

胡椒

⅛ ['tiːspuːn] [seɪdʒ]
⅛ **teaspoon** **sage**
⅛ 茶匙 圣人

⅛茶匙鼠尾草

[faɪv] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] , [meltid]
5 **tablespoons** **butter** **,** **melted**
5 汤匙 黄油 , 融化

5汤匙融化的黄油

½ [kʌp] [mɪlk] , ['skɔːldɪd]
½ **cup** **milk** **,** **scalded**
½ 杯子 牛奶 , 烫伤

半杯牛奶，烫过

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
3 **tablespoons** **butter**
3 汤匙 黄油

3汤匙黄油

[wʌn] [kʌp] [hɑːt] ['wɔːtər]
1 **cup** **hot** **water**
1 杯子 热的 水

杯热水

2½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər]
2½ **tablespoons** **flour**
2½ 汤匙 面粉

2.5汤匙面粉

[wʌn] [kʌp] ['deri] ['saʊər] [kriːm]
1 **cup** **dairy** **sour** **cream**
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[kəm'baɪn] [bred] [kjuːbz] , ['seləri] , ['ʌnjən] , ['siːzniŋz] , [meltid] ['bʌtər] [ænd; ənd] [mɪlk] .
Combine **bread** **cubes** **,** **celery** **,** **onion** **,** **seasonings** **,** **melted** **butter** **and** **milk** **.**
结合 面包 立方体 , 芹菜 , 洋葱 , 调味料 , 融化 黄油 和 牛奶 .

将面包丁、芹菜、洋葱、调味料、融化的黄油和牛奶混合在一起。

[mɪks] [wel] .
Mix **well** **.**
混合 出色地 .

充分搅拌。

[pʊt] [ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['stʌfɪŋ] [ɑːn] [iːtʃ] [piːs] [ʌv; əv] [miːt] .
Put **2** **tablespoons** **of** **stuffing** **on** **each** **piece** **of** **meat** **.**
放 2 汤匙 的 馅 在 每个 片 的 肉 .

在每块肉上放2汤匙馅料。

[roʊl] ; ['fæsn] [wɪð; wɪθ] ['tuːθˌpɪks] .
Roll ; fasten with toothpicks .
卷 ; 系 和 牙签 .

卷起；用牙签固定。

[roʊl][ɪn]['flaʊər] .
Roll in flour .
卷 在 面粉 .

裹上面粉。

[braʊn] [miːt] [ɪn] ['bʌtər] .
Brown meat in butter .
棕色的 肉 在 黄油 .

用黄油煎至肉变色。

[ˌeɪ diː 'diː]['wɔːtər] , ['kʌvər][ænd; ənd] ['sɪmər] [fɔːr; fər][wʌn]['aʊər] .
Add water , cover and simmer for 1 hour .
添加 水 , 覆盖 和 煨 为了 1 小时 .

加水，盖上盖子，小火慢炖1小时。

[rɪ'muːv] [miːt] [ænd; ənd] [teɪk] [aʊt] ['tuːθˌpɪks] .
Remove meat and take out toothpicks .
消除 肉 和 拿 出去 牙签 .

取出肉块和牙签。

[mɪks]['flaʊər][wɪð; wɪθ]['saʊər] [kriːm] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [miːt] ['greɪvi] .
Mix flour with sour cream and add to meat gravy .
混合 面粉 和 酸的 奶油 和 添加 到 肉 肉汁 .

将面粉与酸奶油混合，加入肉汁中。

[pleɪs] [viːl] [bɜːrdz] [bæk] [ɪn]['greɪvi][ænd; ənd] [kʊk] ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] [ʌn'tɪl] ['greɪvi] ['θɪkənz] . -
Place veal birds back in gravy and cook over low heat until gravy thickens . 12
地方 小牛肉 鸟类 后退 在 肉汁 和 厨师 超过 低的 热 直到 肉汁 增厚 . -

将小牛肉放回肉汁中，用小火慢炖至肉汁浓稠。12

['vedʒtəb(ə)lz]
vegetables
蔬菜

蔬菜

[griːn] [biːnz] [su'priːm]
Green Beans Supreme
绿色的 豆子 最高

顶级青豆

[wʌn][kjuː'tiː] . ['ʃæloʊ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ]
1 qt . shallow baking dish
1 qt . 浅的 烘烤 盘子

1夸脱浅烤盘

[jiːld] — [fɔːr] ['sɝːvɪŋz]
Yield — 4 Servings
屈服 — 4 份量

份量：4人份

⅓ [kʌp] [mɪnst] ['ʌnjən]
⅓ cup minced onion
⅓ 杯子 剁碎 洋葱

三分之一杯切碎的洋葱

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər]
2 **tablespoons** **flour**
2 汤匙 面粉

2汤匙面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 **teaspoon** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] ['pepər]
¼ **teaspoon** **pepper**
¼ 茶匙 胡椒

¼茶匙胡椒粉

[wʌn] [kʌp] ['deri] ['saʊər] [kriːm]
1 **cup** **dairy** **sour** **cream**
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [frentʃ] [staɪl] [griːn] [biːnz] , [kʊkt] , [kænd] [ɔːr] ['froʊz(ə)n]
2 **cups** **French** **style** **green** **beans** **,** **cooked** **,** **canned** **or** **frozen**
2 杯子 法语 风格 绿色的 豆子 , 煮熟 , 罐装 或者 冷冻

杯法式四季豆，煮熟、罐装或冷冻均可。

½ [kʌp] ['greɪtɪd] [ʃɑːrp] ['tʃedər] [tʃiːz]
½ **cup** **grated** **sharp** **cheddar** **cheese**
½ 杯子 磨碎的 锋利的 切达干酪 奶酪

半杯磨碎的浓味切达奶酪

['sɪmər] ['ʌnjən] [ɪn] [meltid] ['bʌtər] .
Simmer **onion** **in** **melted** **butter** **.**
煨 洋葱 在 融化 黄油 .

用融化的黄油慢炖洋葱。

[ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊər] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .
Add **flour** **,** **salt** **,** **and** **pepper** **and** **mix** **well** **.**
添加 面粉 , 盐 , 和 胡椒 和 混合 出色地 .

加入面粉、盐和胡椒粉，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] ['saʊər] [kriːm] [ænd; ənd] [hiːt] [θruː] .
Add **sour** **cream** **and** **heat** **through** **.**
添加 酸的 奶油 和 热 通过 .

加入酸奶油并加热至熟透。

[blend] [wɪð; wɪθ] [kʊkt] [biːnz] [ænd; ənd] [pɔːr] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['ʃæloʊ] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Blend **with** **cooked** **beans** **and** **pour** **into** **a** **shallow** **baking** **dish** **.**
混合 和 煮熟 豆子 和 倒 进入 一个 浅的 烘烤 盘子 .

与煮熟的豆子混合，倒入浅烤盘中。

[tɑːp] [wɪð; wɪθ] ['greɪtɪd] [tʃiːz] [ænd; ənd] [beɪk] [æt; ət] 350° [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Top **with** **grated** **cheese** **and** **bake** **at** **350°** **for** **15** **minutes** **.**
顶部 和 磨碎的 奶酪 和 烤 在 350° 为了 - 分钟 .

撒上磨碎的奶酪，放入预热至 350° 的烤箱烘烤 15 分钟。

['saʊər] [kriːm] ['skæləpt; 'skɔːləpt; 'skɑːləpt] [pə'tetoz]
Sour **Cream** **Scalloped** **Potatoes**
酸的 奶油 扇贝状的 土豆

酸奶油焗土豆

[wʌn] [kjuːˈtiː] . ['kæsəroʊl]
1 **qt** **.** **casserole**
1 qt . 沙锅

1夸脱砂锅

[jiːld] — [sɪks] ['sɝːvɪŋz]
Yield — 6 Servings
屈服 — 6 份量

份量：6人份

350° [ˌpriː'hiːtid] ['ʌv(ə)n] , - - - [mɪn] .
350° preheated oven , 20 - 25 min .
350° 预热 烤箱 , - - - 最小 .

烤箱预热至 350°，烤 20-25 分钟。

[fɔːr] [kʌps] [slaɪst] [kʊkt] [pə'tetoz]
4 cups sliced cooked potatoes
4 杯子 切片 煮熟 土豆

4杯切片熟土豆

½ [kʌp] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]
½ cup chopped onion
½ 杯子 切碎 洋葱

半杯切碎的洋葱

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[wʌn] [kʌp] ['deri] ['saʊər] [kriːm]
1 cup dairy sour cream
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['wɔːtər]
2 tablespoons water
2 汤匙 水

2汤匙水

[ˌtuː'tuː] [egz] , [wel] ['biːtn]
2 eggs , well beaten
2 鸡蛋 , 出色地 被打败

2个鸡蛋，充分打散

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[dæʃ] ['pepər]
Dash pepper
短跑 胡椒

达什辣椒

[wʌn] [kʌp] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] [ʃɑːrp] ['tʃedər] [tʃiːz]
1 cup shredded sharp cheddar cheese
1 杯子 碎 锋利的 切达干酪 奶酪

杯切碎的浓味切达奶酪

[kʊk] [pə'tetoz] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['wɔːtər] [ʌn'tɪl] [dʌn] .
Cook potatoes in salted water until done .
厨师 土豆 在 咸的 水 直到 完毕 .

土豆用盐水煮熟。

[soʊ'teɪ] ['ʌnjən] [ɪn] ['bʌtər] .
Saute onion in butter .
炒 洋葱 在 黄油 .

用黄油炒洋葱。

[kəm'baɪn] [wɪð; wɪθ]['saʊər] [kriːm] , ['wɔːtər] , [egz] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .

Combine	**with**	**sour**	**cream**	**,**	**water**	**,**	**eggs**	**,**	**salt**	**and**	**pepper**	**.**
结合	和	酸的	奶油	,	水	,	鸡蛋	,	盐	和	胡椒	.

与酸奶油、水、鸡蛋、盐和胡椒粉混合。

[pleɪs] [pə'tetoz] [ɪn][ə; eɪ] ['bʌtərd] [wʌn][kjuː'tiː] . ['kæsəroʊl] .

Place	**potatoes**	**in**	**a**	**buttered**	**1**	**qt**	**.**	**casserole**	**.**
地方	土豆	在	一个	涂黄油的	1	qt	.	沙锅	.

将土豆放入涂有黄油的1夸脱砂锅中。

[pɔːr] ['saʊər] [kriːm] [sɔːs] ['oʊvər][ðem; ðəm] .

Pour	**sour**	**cream**	**sauce**	**over**	**them**	**.**
倒	酸的	奶油	酱	超过	他们	.

淋上酸奶油酱。

[tɑːp][wɪð; wɪθ]['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] [tʃiːz] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] 350° ['ʌv(ə)n][fɔːr; fər] - - - ['mɪnɪts] .

Top	**with**	**shredded**	**cheese**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**350°**	**oven**	**for**	**20**	**-**	**25**	**minutes**	**.**
顶部	和	碎	奶酪	和	烤	在	一个	350°	烤箱	为了	-	-	-	分钟	.

撒上碎奶酪，放入 350° 的烤箱烘烤 20-25 分钟。

[kɔːrn][ɪn]['saʊər] [kriːm]

Corn	**In**	**Sour**	**Cream**
玉米	在	酸的	奶油

酸奶油玉米

[jiːld] — [fɔːr] ['sɜːvɪŋz]

Yield	**—**	**4**	**Servings**
屈服	—	4	份量

份量：4人份

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]

2	**tablespoons**	**butter**
2	汤匙	黄油

2汤匙黄油

¼ [kʌp] [tʃɑːpt] ['ʌnjən]

¼	**cup**	**chopped**	**onion**
¼	杯子	切碎	洋葱

¼ 杯切碎的洋葱

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tʃɑːpt] [griːn] ['pepər]

2	**tablespoons**	**chopped**	**green**	**pepper**
2	汤匙	切碎	绿色的	胡椒

2汤匙切碎的青椒

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər]

2	**tablespoons**	**flour**
2	汤匙	面粉

2汤匙面粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

2	**teaspoons**	**salt**
2	茶匙	盐

2茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] ['pepər]

¼	**teaspoon**	**pepper**
¼	茶匙	胡椒

¼茶匙胡椒粉

[wʌn] [kʌp] ['wɔːtər]

1	**cup**	**water**
1	杯子	水

杯水

[wʌn] [kʌp] ['deri] ['saʊər] [kriːm]
1 cup dairy sour cream
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [kʊkt] , [kænd] [ɔːr] ['froʊz(ə)n] [kɔːrn]
2 cups cooked , canned or frozen corn
2 杯子 煮熟 , 罐装 或者 冷冻 玉米

杯煮熟的、罐装的或冷冻的玉米

[soʊ'teɪ] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [griːn] ['pepər] [ɪn] ['bʌtər] [ɪn] ['sɔːspæn] .
Saute onion and green pepper in butter in saucepan .
炒 洋葱 和 绿色的 胡椒 在 黄油 在 平底锅 .

用黄油在平底锅中炒香洋葱和青椒。

[ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊər] , [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .
Add flour , salt and pepper and mix well .
添加 面粉 , 盐 和 胡椒 和 混合 出色地 .

加入面粉、盐和胡椒粉，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] ['wɔːtər] [ænd; ənd] ['saʊər] [kriːm] [ænd; ənd] [stɜːr] [ʌn'tɪl] ['θɪkənd] .
Add water and sour cream and stir until thickened .
添加 水 和 酸的 奶油 和 搅拌 直到 增稠 .

加入水和酸奶油，搅拌至浓稠。

[juːz] ['miːdiəm] [hiːt] [fɔːr; fər] ['kʊkɪŋ] .
Use medium heat for cooking .
使用 中等的 热 为了 烹饪 .

用中火烹饪。

[ˌeɪ diː 'diː] [kɔːrn] [ænd; ənd] [stɜːr] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [kɔːrn] [ɪz] ['hiːtɪd] [θruː] .
Add corn and stir until the corn is heated through .
添加 玉米 和 搅拌 直到 这 玉米 是 加热 通过 .

加入玉米粒，翻炒至玉米粒完全加热。

[sɜːrv] [æt; ət] [wʌns] . -
Serve at once . 13
服务 在 一次 . -

立即食用。13

[beɪkt] [biːts] [ˌdʒuːli'en]
Baked Beets Julienne
烘焙 甜菜 朱莉安

烤甜菜丝

1½ [kjuː'tiː] . ['kæsəroʊl]
1½ qt . casserole
1½ qt . 沙锅

1.5夸脱砂锅

[jiːld] — [sɪks] ['sɝːvɪŋz]
Yield — 6 Servings
屈服 — 6 份量

份量：6人份

350° ['ʌv(ə)n] , - - - [mɪn] .
350° oven , 25 - 30 min .
350° 烤箱 , - - - 最小 .

350°烤箱，25-30分钟。

[fɔːr] [kʌps] [ˌdʒuːli'en] [biːts] , [dreɪnd]
4 cups Julienne beets , drained
4 杯子 朱莉安 甜菜 , 排水

4 杯切丝甜菜根，沥干水分

[wʌn] [kʌp] ['deri] ['saʊər] [kri:m]
1 cup dairy sour cream
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

¼ [kʌp] [bi:t] ['lɪkwɪd]
¼ cup beet liquid
¼ 杯子 甜菜 液体

¼ 杯甜菜根汁

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['lemən] [dʒu:s]
2 tablespoons lemon juice
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['greɪtɪd] ['ʌnjən]
2 tablespoons grated onion
2 汤匙 磨碎的 洋葱

2汤匙磨碎的洋葱

[sɔ:lt] [ænd; ənd] ['pepər]
Salt and pepper
盐 和 胡椒

盐和胡椒

½ [kʌp] ['bʌtərd] [bred] [krʌmz]
½ cup buttered bread crumbs
½ 杯子 涂黄油的 面包 面包屑

半杯涂抹黄油的面包屑

[kəm'baɪn] [ɔ:l] [ɪn'gri:diənts] [ɪk'sept] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd] [mɪks] ['laɪtli] .
Combine all ingredients except bread crumbs and mix lightly .
结合 全部 原料 除了 面包 面包屑 和 混合 轻轻 .

将除面包屑外的所有材料混合，轻轻搅拌。

[tɜ:rn] ['ɪntu:] [ə; eɪ] ['bʌtərd] 1½ [kwɔ:rt] ['kæsəroʊl] .
Turn into a buttered 1½ quart casserole .
转动 进入 一个 涂黄油的 1½ 夸脱 沙锅 .

做成一个涂了黄油的1.5夸脱砂锅菜。

[tɑ:p] [wɪð; wɪθ] ['bʌtərd] [krʌmz] .
Top with buttered crumbs .
顶部 和 涂黄油的 面包屑 .

撒上黄油面包屑。

[beɪk] [æt; ət] 350° [ə'baʊt] - - - ['mɪnɪts] .
Bake at 350° about 25 - 30 minutes .
烤 在 350° 关于 - - - 分钟 .

以 350° 烘烤约 25-30 分钟。

[ə'spærəgəs] [wɪð; wɪθ] ['hɔ:rsrædɪʃ] - ['saʊər] [kri:m] [sɔ:s]
Asparagus With Horseradish - Sour Cream Sauce
芦笋 和 辣根 - 酸的 奶油 酱

芦笋配辣根酸奶油酱

[ji:ld] — [sɪks] ['sɜ˞:vɪŋz]
Yield — 6 Servings
屈服 — 6 份量

份量：6人份

[ˌtu:'tu:] ['paʊndz] .
2 lbs .
2 磅 .

2磅

[əˈspærəgəs] [spiə] [ɔːr][ˌtuːˈtuː][bɑːksɪz][ˈfroʊz(ə)n][əˈspærəgəs]

asparagus	**spears**	**or**	**2**	**boxes**	**frozen**	**asparagus**
芦笋	长矛	或者	2	盒子	冷冻	芦笋

新鲜芦笋或两盒冷冻芦笋

½ [kʌp] [ˈderi] [ˈsaʊər] [kriːm]

½	**cup**	**dairy**	**sour**	**cream**
½	杯子	奶制品	酸的	奶油

半杯酸奶油

¼ [kʌp] [dreɪnd] [ˈhɔːrsrædɪʃ]

¼	**cup**	**drained**	**horseradish**
¼	杯子	排水	辣根

¼ 杯沥干水分的辣根

¼ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

[fjuː] [greɪnz] [kaɪˈen] [ɔːr] ⅛ [ˈtiːspuːn] [pəˈpriːkə]

Few	**grains**	**cayenne**	**or**	**⅛**	**teaspoon**	**paprika**
很少	谷物	辣椒	或者	⅛	茶匙	辣椒

少许辣椒粉或1/8茶匙甜椒粉

[kʊk] [əˈspærəgəs][ɪn][ə; eɪ][smɔːl] [əˈmaʊnt][ʌv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈsɔːltɪd][ˈwɔːtər][ʌnˈtɪl] [ˈtendər] .

Cook	**asparagus**	**in**	**a**	**small**	**amount**	**of**	**boiling**	**salted**	**water**	**until**	**tender**	**.**
厨师	芦笋	在	一个	小的	数量	的	沸腾	咸的	水	直到	投标	.

将芦笋放入少量沸腾的盐水中煮至软嫩。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

50 (50 Wonderful Ways to Use Lucerne Sour Cream,)
第2/3页

[dreɪn] .
Drain .
流走 .

流走。

['miːnwaɪl] [meɪk] [sɔːs] .
Meanwhile make sauce .
同时 制作 酱 .

与此同时，制作酱汁。

[tuː; tə]['saʊər] [kriːm] [ˌeɪ diː 'diː] ['hɔːrsrædɪʃ] [ænd; ənd] ['siːzniŋz] [ænd; ənd] [blend] .
To sour cream add horseradish and seasonings and blend .
到 酸的 奶油 添加 辣根 和 调味料 和 混合 .

在酸奶油中加入辣根和调味料，搅拌均匀。

[sɜːrv] ['oʊvər][ðə; ði] [kʊkt] [ə'spærəgəs] .
Serve over the cooked asparagus .
服务 超过 这 煮熟 芦笋 .

将汤汁浇在煮熟的芦笋上即可。

['sæləd] ['dresɪŋz]
salad dressings
沙拉 敷料

沙拉酱

['paɪnæp(ə)l] [kriːm] ['dresɪŋ]
Pineapple Cream Dressing
菠萝 奶油 敷料

菠萝奶油酱

[jiːld] — 1½ [kʌps]
Yield — 1½ Cups
屈服 — 1½ 杯子

产量——1.5 杯

⅓ [kʌp] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] , [dreɪnd]
⅓ cup crushed pineapple , drained
⅓ 杯子 碎 菠萝 , 排水

1/3 杯压碎的菠萝，沥干水分

⅓ [kʌp] ['paɪnæp(ə)l] ['sɪrəp] [frʌm; frəm] [kænd] ['paɪnæp(ə)l]
⅓ cup pineapple syrup from canned pineapple
⅓ 杯子 菠萝 糖浆 从 罐装 菠萝

1/3 杯罐装菠萝汁

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['ʃʊgər]
2 teaspoons sugar
2 茶匙 糖

2茶匙糖

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
⅛ teaspoon salt
⅛ 茶匙 盐

⅛茶匙盐

[wʌn] [kʌp] ['deri] ['saʊər] [kriːm]
1 **cup** **dairy** **sour** **cream**
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[blend] [fɜːrst] [fɔːr] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðər] .
Blend **first** **four** **ingredients** **together** **.**
混合 第一的 四 原料 一起 .

将前四种原料混合在一起。

[foʊld] [ɪn] [ðə; ði] ['saʊər] [kriːm] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .
Fold **in** **the** **sour** **cream** **and** **mix** **well** **.**
折叠 在 这 酸的 奶油 和 混合 出色地 .

拌入酸奶油并搅拌均匀。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [fruːt] ['sæləd] [ɔːr] [koʊl] [slɔː] .
Serve **with** **fruit** **salad** **or** **cole** **slaw** **.**
服务 和 水果 沙拉 或者 油菜 凉拌卷心菜 .

可搭配水果沙拉或凉拌卷心菜食用。

['saʊər] [kriːm] ['dresɪŋ] [fɔːr; fər] [ʃrɪmp]
Sour **Cream** **Dressing** **for** **Shrimp**
酸的 奶油 敷料 为了 虾

酸奶油虾酱

[jiːld] — [wʌn] [kʌp]
Yield **—** **1** **Cup**
屈服 — 1 杯子

产量——1 杯

[fɔːr] ['slaɪsɪz] ['beɪkən]
4 **slices** **bacon**
4 切片 熏肉

4片培根

[wʌn] [kʌp] ['deri] ['saʊər] [kriːm]
1 **cup** **dairy** **sour** **cream**
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['tærəgən] ['vɪnɪgər]
2 **tablespoons** **tarragon** **vinegar**
2 汤匙 龙蒿 醋

2汤匙龙蒿醋

[wʌn] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['ʌnjən] (['ɑːpʃən(ə)l])
1 **teaspoon** **grated** **onion** **(** **optional** **)**
1 茶匙 磨碎的 洋葱 (选修的)

1茶匙磨碎的洋葱（可选）

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 **teaspoon** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[pæn] - [brɔɪl] ['beɪkən] ['sloʊli] [ʌn'tɪl] [krɪsp] .
Pan **-** **broil** **bacon** **slowly** **until** **crisp** **.**
平底锅 - 烤 熏肉 缓慢地 直到 脆 .

用平底锅小火煎培根至酥脆。

[rɪ'muːv] [ˌaɪ 'tiː] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [pæn] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɑːn] ['peɪpər] ['tauəlz] [tuː; tə] [dreɪn] .
Remove **it** **from** **the** **pan** **and** **place** **on** **paper** **towels** **to** **drain** **.**
消除 它 从 这 平底锅 和 地方 在 纸 毛巾 到 流走 .

将它从锅中取出，放在厨房纸巾上沥干水分。

[let] ['beɪkən] ['drɪpɪŋ] [kuːl] .
Let **bacon** **drippings** **cool** **.**
让 熏肉 滴落物 凉爽的 .

让培根油冷却。

[tʃɑːp] ['beɪkən] [faɪn] .
Chop **bacon** **fine** **.**
劈 熏肉 美好的 .

将培根切成细末。

[ˌeɪ diː 'diː]['beɪkən] ['drɪpɪŋ] to14
Add **bacon** **drippings** **to14**
添加 熏肉 滴落物 to14

将培根油加入14

['saʊər] [kriːm] , ['biːtɪŋ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fɔːrk] .
sour **cream** **,** **beating** **with** **a** **fork** **.**
酸的 奶油 , 殴打 和 一个 叉 .

酸奶油，用叉子搅打。

[ˌeɪ diː 'diː] ['vɪnɪgər] , ['ʌnjən] , [sɔːlt][ænd; ənd]['beɪkən] .
Add **vinegar** **,** **onion** **,** **salt** **and** **bacon** **.**
添加 醋 , 洋葱 , 盐 和 熏肉 .

加入醋、洋葱、盐和培根。

[tʃɪl] ['dresɪŋ] ['θɜːrəli] .
Chill **dressing** **thoroughly** **.**
寒意 敷料 彻底 .

将酱汁彻底冷却。

['dresɪŋ] [meɪ] [biː; bi] [kept] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər][fɔːr; fər] ['sevrəl] [deɪz] [ɪn][ə; eɪ] ['taɪtli] ['kʌvərd] [dʒɑːr] .
Dressing **may** **be** **kept** **in** **refrigerator** **for** **several** **days** **in** **a** **tightly** **covered** **jar** **.**
敷料 可能 是 保留 在 冰箱 为了 一些 天 在 一个 紧紧 涵盖 罐 .

沙拉酱可以装在密封罐中，放在冰箱里保存几天。

['saʊər] [kriːm] ['sæləd] ['dresɪŋ]
Sour **Cream** **Salad** **Dressing**
酸的 奶油 沙拉 敷料

酸奶油沙拉酱

[jiːld] — 2¼ [kʌps]
Yield **—** **2¼** **Cups**
屈服 — 2¼ 杯子

产量——2¼ 杯

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər]
3 **tablespoons** **sugar**
3 汤匙 糖

3汤匙糖

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər]
3 **tablespoons** **flour**
3 汤匙 面粉

3汤匙面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 **teaspoon** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

⅛ ['tiːspuːn] [waɪt] ['pepər]
⅛ **teaspoon** **white** **pepper**
⅛ 茶匙 白色的 胡椒

⅛茶匙白胡椒粉

¼ ['tiːspuːn] [pə'priːkə]
¼ teaspoon paprika
¼ 茶匙 辣椒

¼茶匙辣椒粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [draɪ] ['mʌstərd]
1 teaspoon dry mustard
1 茶匙 干燥 芥末

1茶匙干芥末

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['slaɪtli] ['biːtn]
2 eggs , slightly beaten
2 鸡蛋 , 轻微地 被打败

2个鸡蛋，略微打散

½ [kʌp] ['vɪnɪgər]
½ cup vinegar
½ 杯子 醋

半杯醋

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

1½ [kʌps] ['deri] ['saʊər] [kriːm]
1½ cups dairy sour cream
1½ 杯子 奶制品 酸的 奶油

1.5 杯乳酸奶油

[mɪks][draɪ] [ɪn'griːdiənts] .
Mix dry ingredients .
混合 干燥 原料 .

混合干性材料。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] [tuː; tə] ['vɪnɪgər] ; [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][draɪ] [ɪn'griːdiənts] .
Add eggs to vinegar ; add to dry ingredients .
添加 鸡蛋 到 醋 ; 添加 到 干燥 原料 .

将鸡蛋加入醋中；再加入干料中。

[kʊk] ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] [θɪk] .
Cook over low heat , stirring constantly until smooth and thick .
厨师 超过 低的 热 , 搅拌 不断地 直到 光滑的 和 厚的 .

用小火慢煮，不断搅拌至顺滑浓稠。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtər] ; [blend] .
Add butter ; blend .
添加 黄油 ; 混合 .

加入黄油；搅拌均匀。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] ; [stɜːr][ɪn]['saʊər] [kriːm] .
Remove from heat ; stir in sour cream .
消除 从 热 ; 搅拌 在 酸的 奶油 .

离火；拌入酸奶油。

[tʃɪl] .
Chill .
寒意 .

寒意。

['saʊər] [kriːm] ['dresɪŋ]
Sour Cream Dressing
酸的 奶油 敷料

酸奶油酱

[wʌn] [kʌp] ['deri] ['saʊər] [kriːm]
1 **cup** **dairy** **sour** **cream**
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[wʌn] ['teɪblspuːn] [tʃɑːpt] [tʃaɪvz] [ɔːr] [mɪnst] ['ʌnjən]
1 **tablespoon** **chopped** **chives** **or** **minced** **onion**
1 汤匙 切碎 细香葱 或者 剁碎 洋葱

1汤匙切碎的细香葱或洋葱末

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['vɪnɪgər] (['tærəgən] [ɪz] ['eksələnt])
2 **tablespoons** **vinegar** **(** **tarragon** **is** **excellent** **)**
2 汤匙 醋 (龙蒿 是 出色的)

2汤匙醋（龙蒿醋最佳）

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon** **salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] [blæk] ['pepər]
¼ **teaspoon** **black** **pepper**
¼ 茶匙 黑色的 胡椒

¼茶匙黑胡椒

¼ ['tiːspuːn] ['ʃʊgər]
¼ **teaspoon** **sugar**
¼ 茶匙 糖

¼茶匙糖

½ [kʌp] ['meɪəneɪz] [ɔːr] [kʊkt] ['sæləd] ['dresɪŋ]
½ **cup** **mayonnaise** **or** **cooked** **salad** **dressing**
½ 杯子 蛋黄酱 或者 煮熟 沙拉 敷料

半杯蛋黄酱或熟沙拉酱

[mɪks][ɔːl] [ɪnˈgriːdiənts] [təˈgeðər] ['kerfəli] , [ɪkˈsept] ['meɪəneɪz] , [wɪtʃ] [ɪz]['foʊldɪd][ɪn][læst] .
Mix **all** **ingredients** **together** **carefully** **,** **except** **mayonnaise** **,** **which** **is** **folded** **in** **last** **.**
混合 全部 原料 一起 小心 , 除了 蛋黄酱 , 哪个 是 折叠 在 最后的 .

除了蛋黄酱最后拌入外，所有食材都要仔细混合均匀。

(['ekstrə]['fleɪvər][fɔːr; fər]['gɑːrlɪk]['lʌvəz] — [rʌb] [kloʊv][ʌv; əv]['gɑːrlɪk][kʌt] [faɪn] ['ɪntuː][sɔːlt] .)
(**Extra** **flavor** **for** **garlic** **lovers** **—** **rub** **clove** **of** **garlic** **cut** **fine** **into** **salt** **.** **)**
(额外的 味道 为了 蒜 恋人 — 擦 丁香 的 蒜 切 美好的 进入 盐 .)

（喜欢蒜香口味的朋友——可将切碎的蒜瓣揉搓进盐里。）

['sælədz]
salads
沙拉

沙拉

[ˌkæləˈfɔːrniə]['sæləd]
California **Salad**
加利福尼亚州 沙拉

加州沙拉

[jiːld] — [eɪt] ['sɜ˞ːvɪŋz]
Yield **—** **8** **Servings**
屈服 — 8 份量

份量：8人份

[wʌn] [kʌp] ['paɪnæp(ə)l] [tʃʌŋks] , [dreɪnd]
1 **cup** **pineapple** **chunks** **,** **drained**
1 杯子 菠萝 块 , 排水

杯菠萝块，沥干水分

[wʌn] [kʌp] ['ɔrɪndʒ] ['sɛgmənts, ˌsɛg'mɛnts] , [dreɪnd]
1 cup orange segments , drained
1 杯子 橙子 片段 , 排水

杯橙子瓣，沥干水分

[wʌn] [kʌp] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] ['koʊkənʌt]
1 cup shredded coconut
1 杯子 碎 椰子

杯椰丝

[eɪt] ['mɑːrʃmɛloʊz] ['kwɔːrtərd]
8 marshmallows quartered
8 棉花糖 四分

个棉花糖切成四块

[wʌn] [kʌp] ['deri] ['saʊər] [kriːm]
1 cup dairy sour cream
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[kəm'baɪn] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] .
Combine all ingredients .
结合 全部 原料 .

将所有材料混合。

[tʃɪl] [ɪn] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] - ['aʊərz] .
Chill in refrigerator 24 hours .
寒意 在 冰箱 - 小时 .

放入冰箱冷藏24小时。

[sɜːrv] [ɑːn] [krɪsp] ['sæləd] [griːnz] . -
Serve on crisp salad greens . 15
服务 在 脆 沙拉 青菜 . -

佐以爽脆的沙拉蔬菜。15

['froʊz(ə)n] ['paɪnæp(ə)l] ['sæləd]
Frozen Pineapple Salad
冷冻 菠萝 沙拉

冷冻菠萝沙拉

['miːdiəm] [saɪzd] ['mʌfɪn] [tɪnz]
Medium sized muffin tins
中等的 尺寸 松饼 罐头

中号松饼模具

[jiːld] — - [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['sælədz]
Yield — 10 individual salads
屈服 — - 个人 沙拉

份量：10份沙拉

[wʌn] [paɪnt] ([ˌtuː'tuː] [kʌps]) ['deri] ['saʊər] [kriːm]
1 pint (2 cups) dairy sour cream
1 品脱 (2 杯子) 奶制品 酸的 奶油

1品脱（2杯）乳酸奶油

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]
2 tablespoons lemon juice
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

¾ [kʌp] ['ʃʊgər]
¾ cup sugar
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
⅛ teaspoon salt
⅛ 茶匙 盐

⅛茶匙盐

[wʌn][naɪn] - [ɑːz] . [kæn; kən] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] , [welˈ] [dreɪnd]
1 9 - oz . can crushed pineapple , well drained
1 9 - 盎司 . 能 碎 菠萝 , 出色地 排水

1罐9盎司的碎菠萝，沥干水分

¼ [kʌp] [tʃɑːpt] [ˌmærəˈʃiːnoʊ; ˌmærəˈskiːnoʊ] ['tʃeriːz]
¼ cup chopped maraschino cherries
¼ 杯子 切碎 樱桃酒 樱桃

¼ 杯切碎的马拉斯奇诺樱桃

¼ [kʌp] [tʃɑːpt] ['wɔːlnʌts]
¼ cup chopped walnuts
¼ 杯子 切碎 核桃

¼ 杯切碎的核桃

[wʌn][bəˈnænə] , [slaɪst]
1 banana , sliced
1 香蕉 , 切片

1根香蕉，切片

[mɪks]['saʊər] [kriːm] , ['lemən][dʒuːs] , ['ʃʊgər] , [ænd; ənd][sɔːlt] .
Mix sour cream , lemon juice , sugar , and salt .
混合 酸的 奶油 , 柠檬 汁 , 糖 , 和 盐 .

将酸奶油、柠檬汁、糖和盐混合。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ɪnˈgriːdiənts] [ænd; ənd] [blend] .
Add remaining ingredients and blend .
添加 其余的 原料 和 混合 .

加入剩余食材并搅拌均匀。

[pɔːr] ['ɪntuː] ['miːdiəm] [saɪzd] ['mʌfɪn] [tɪnz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] [laɪnd] [wɪð; wɪθ] ['peɪpər] [kʌps] .
Pour into medium sized muffin tins which have been lined with paper cups .
倒 进入 中等的 尺寸 松饼 罐头 哪个 有 到过 衬里 和 纸 杯子 .

将面糊倒入已铺好纸杯的中号松饼模具中。

[friːz] [ʌnˈtɪl] [fɜːrm] .
Freeze until firm .
冻结 直到 公司 .

冷冻至凝固。

[rɪˈmuːv] [ðə; ðiˈ] ['pepərz] [tuː; tə] [sɜːrv] .
Remove the papers to serve .
消除 这 文件 到 服务 .

取出餐盘。

[ðɪs] ['mɪkstʃər] [wɪl] [fɪl] - ['mʌfɪn] [tɪnz] .
This mixture will fill 10 muffin tins .
这 混合物 将要 充满 - 松饼 罐头 .

这些混合物可以装满 10 个松饼模具。

[biːt] ['velvɪt] ['sæləd]
Beet Velvet Salad
甜菜 天鹅绒 沙拉

甜菜丝绒沙拉

[wʌn][kwɔːrt][moʊld][ɔːr][sɪks][ˌɪndɪˈvɪdʒuəl][moʊldz]
1 quart mold or 6 individual molds
1 夸脱 模具 或者 6 个人 模具

1夸脱模具或6个独立模具

[jiːld] — [sɪks] ['sɜ˞ːvɪŋz]

Yield	—	6	Servings
屈服	—	6	份量

份量：6人份

[wʌn] ['pækɪdʒ] ['lemən] ['fleɪvər] ['dʒelətɪn]

1	package	lemon	flavored	gelatin
1	包裹	柠檬	调味	明胶

包柠檬味明胶

[wʌn][kʌp][hɑːt]['wɔːtər]

1	cup	hot	water
1	杯子	热的	水

杯热水

[ˌtuː'tuː][kʌps] [daɪst] [kʊkt] [biːts]

2	cups	diced	cooked	beets
2	杯子	切丁	煮熟	甜菜

杯切丁的熟甜菜根

[wʌn][kʌp] ['deri] ['saʊər] [kriːm]

1	cup	dairy	sour	cream
1	杯子	奶制品	酸的	奶油

杯乳酸奶油

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən][dʒuːs]

1	tablespoon	lemon	juice
1	汤匙	柠檬	汁

1汤匙柠檬汁

[wʌn] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['ʌnjən]

1	teaspoon	grated	onion
1	茶匙	磨碎的	洋葱

1茶匙磨碎的洋葱

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər]

Salt	and	pepper
盐	和	胡椒

盐和胡椒

[dɪ'zɑːlv] ['dʒelətɪn][ɪn][hɑːt]['wɔːtər] ; [stɜːr][ɪn] [biːts] .

Dissolve	gelatin	in	hot	water	;	stir	in	beets	.
溶解	明胶	在	热的	水	;	搅拌	在	甜菜	.

将明胶溶于热水中；拌入甜菜根。

[ˌeɪ diː 'diː]['saʊər] [kriːm] [ænd; ənd][blend] [wel] ; [ˌeɪ diː 'diː] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn'griːdiənts] .

Add	sour	cream	and	blend	well	;	add	remaining	ingredients	.
添加	酸的	奶油	和	混合	出色地	;	添加	其余的	原料	.

加入酸奶油并搅拌均匀；加入剩余的配料。

[pɔːr] ['mɪkstʃər]['ɪntuː][æn; ən] [ɔɪld] [wʌn][kwɔːrt][moʊld][ɔːr][sɪks][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl][moʊldz] .

Pour	mixture	into	an	oiled	1	quart	mold	or	6	individual	molds	.
倒	混合物	进入	一个	涂油	1	夸脱	模具	或者	6	个人	模具	.

将混合物倒入涂油的 1 夸脱模具或 6 个单独的模具中。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl][fɜːrm] .

Chill	until	firm	.
寒意	直到	公司	.

冷藏至凝固。

[ʌn'moʊld][ɑːn][krɪsp]['sæləd] [griːnz] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] .

Unmold	on	crisp	salad	greens	and	serve	with	mayonnaise	.
脱模	在	脆	沙拉	青菜	和	服务	和	蛋黄酱	.

脱模后放在爽脆的沙拉蔬菜上，佐以蛋黄酱食用。

[pə'teɪtoʊ]['sæləd][wɪð; wɪθ]['saʊər] [kri:m] ['dresɪŋ]

Potato	**Salad**	**With**	**Sour**	**Cream**	**Dressing**
土豆	沙拉	和	酸的	奶油	敷料

酸奶油土豆沙拉

[ji:ld] — [sɪks] ['sɜ˞:vɪŋz]

Yield	**—**	**6**	**Servings**
屈服	—	6	份量

份量：6人份

[θri:][kʌps] [tʃɑ:pt] , [kʊkt] [pə'tetoz]

3	**cups**	**chopped**	**,**	**cooked**	**potatoes**
3	杯子	切碎	,	煮熟	土豆

3杯切碎的熟土豆

[ˌtu:'tu:][hɑ:rd] [kʊkt] [egz] , [tʃɑ:pt]

2	**hard**	**cooked**	**eggs**	**,**	**chopped**
2	难的	煮熟	鸡蛋	,	切碎

2个煮熟的鸡蛋，切碎

½ [kʌp] [tʃɑ:pt] ['seləri]

½	**cup**	**chopped**	**celery**
½	杯子	切碎	芹菜

半杯切碎的芹菜

⅓ [kʌp] [tʃɑ:pt] ['pɪkl]

⅓	**cup**	**chopped**	**pickle**
⅓	杯子	切碎	泡菜

⅓ 杯切碎的酸黄瓜

[ˌtu:'tu:] ['ti:spu:n] [sɔ:lt]

2	**teaspoons**	**salt**
2	茶匙	盐

2茶匙盐

½ ['ti:spu:n] ['pepər]

½	**teaspoon**	**pepper**
½	茶匙	胡椒

半茶匙胡椒粉

⅓ [kʌp] [tʃɑ:pt] ['ʌnjən]

⅓	**cup**	**chopped**	**onion**
⅓	杯子	切碎	洋葱

三分之一杯切碎的洋葱

⅓ [kʌp] [tʃɑ:pt] [pɪ'mentoʊ]

⅓	**cup**	**chopped**	**pimento**
⅓	杯子	切碎	甜椒

⅓ 杯切碎的甜椒

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['vɪnɪgər]

1	**tablespoon**	**vinegar**
1	汤匙	醋

1汤匙醋

[wʌn] ['teɪblspu:n] [prɪ'perd] ['mʌstərd]

1	**tablespoon**	**prepared**	**mustard**
1	汤匙	准备	芥末

1汤匙芥末酱

¾ [kʌp]['saʊər] [kri:m] ['dresɪŋ]

¾	**cup**	**sour**	**cream**	**dressing**
¾	杯子	酸的	奶油	敷料

¾ 杯酸奶油酱

[kəm'baɪn] [ɔ:l][ʌv; əv][ðə; ði] [ɪn'gri:diənts] [ænd; ənd] [tʃɪl] [bɪ'fɔ:r] ['sɜ:rvɪŋ] .
Combine **all** **of** **the** **ingredients** **and** **chill** **before** **serving** **.**
结合 全部 的 这 原料 和 寒意 前 服务 .

将所有食材混合，冷藏后即可食用。

[gʊd] [fɔ:r; fər][ə; eɪ] [pækt] [lʌntʃ] [wen] [tʃɪld] [ɪn][ðə; ði][waɪd] - [maʊðd] ['θɜ:rməs] ['bɔtlz] . -
Good **for** **a** **packed** **lunch** **when** **chilled** **in** **the** **wide** **-** **mouthed** **thermos** **bottles** **.** **16**
好的 为了 一个 包装 午餐 什么时候 冷藏 在 这 宽的 - 嘴巴 热水瓶 瓶子 . -

用广口保温瓶冷藏后，很适合作为便当。16

[laɪm] [fru:t] [moʊld]
Lime **Fruit** **Mold**
酸橙 水果 模具

青柠果霉菌

[ˌtu:'tu:][kwɔ:rt][moʊld]
2 **quart** **mold**
2 夸脱 模具

2夸脱模具

[ji:ld] — - - - ['sɝ:vɪŋz]
Yield **—** **10** **-** **12** **Servings**
屈服 — - - - 份量

份量：10-12人份

[ˌtu:'tu:]['pækədʒəz, 'pækɪdʒɪz][laɪm] ['fleɪvər] ['dʒelətɪn]
2 **packages** **lime** **flavored** **gelatin**
2 包裹 酸橙 调味 明胶

包青柠味明胶

1½ [kʌps] [hɑ:t]['wɔ:tər]
1½ **cups** **hot** **water**
1½ 杯子 热的 水

1.5 杯热水

1½ [kʌps] [koʊld]['wɔ:tər]
1½ **cups** **cold** **water**
1½ 杯子 寒冷的 水

1.5 杯冷水

⅔ [kʌp] [fru:t] ['sɪrəp]
⅔ **cup** **fruit** **syrup**
⅔ 杯子 水果 糖浆

⅔ 杯水果糖浆

[wʌn][kʌp] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] , [dreɪnd]
1 **cup** **crushed** **pineapple** **,** **drained**
1 杯子 碎 菠萝 , 排水

杯压碎的菠萝，沥干水分

[wʌn][kʌp] [daɪst] [kænd] [perz] , [dreɪnd]
1 **cup** **diced** **canned** **pears** **,** **drained**
1 杯子 切丁 罐装 梨 , 排水

杯罐装梨丁，沥干水分

[wʌn][kʌp] ['deri] ['saʊər] [kri:m]
1 **cup** **dairy** **sour** **cream**
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[dɪ'zɑ:lv] ['dʒelətɪn][ɪn][hɑ:t]['wɔ:tər] ; [ˌeɪ di: 'di:][koʊld]['wɔ:tər][ænd; ənd][fru:t] ['sɪrəp] .
Dissolve **gelatin** **in** **hot** **water** **;** **add** **cold** **water** **and** **fruit** **syrup** **.**
溶解 明胶 在 热的 水 ; 添加 寒冷的 水 和 水果 糖浆 .

将明胶溶于热水中；加入冷水和果浆。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['pɑːrʃəli] ['θɪkənd] .
Chill **until** **partially** **thickened** **.**
寒意 直到 部分 增稠 .

冷藏至部分浓稠。

[foʊld][ɪn] [fruːts] [ænd; ənd]['saʊər] [kriːm] .
Fold **in** **fruits** **and** **sour** **cream** **.**
折叠 在 水果 和 酸的 奶油 .

拌入水果和酸奶油。

[pɔːr] ['dʒelətɪn]['mɪkstʃər]['ɪntuː][æn; ən] [ɔɪld] [ˌtuː'tuː][kwɔːrt][moʊld][ɔːr][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl][moʊldz] .
Pour **gelatin** **mixture** **into** **an** **oiled** **2** **quart** **mold** **or** **individual** **molds** **.**
倒 明胶 混合物 进入 一个 涂油 2 夸脱 模具 或者 个人 模具 .

将明胶混合物倒入涂油的 2 夸脱模具或多个小模具中。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl][fɜːrm] .
Chill **until** **firm** **.**
寒意 直到 公司 .

冷藏至凝固。

[ʌn'moʊld][ɑːn][krɪsp]['sæləd] [griːnz] [ænd; ənd] ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ]['paɪnæp(ə)l]['slaɪsɪz] , [per] [hævz]
Unmold **on** **crisp** **salad** **greens** **and** **garnish** **with** **pineapple** **slices** **,** **pear** **halves**
脱模 在 脆 沙拉 青菜 和 装饰 和 菠萝 切片 , 梨 一半
[ænd; ənd][ˌmærə'ʃiːnoʊ; ˌmærə'skiːnoʊ] ['tʃeriːz] .
and **maraschino** **cherries** **.**
和 樱桃酒 樱桃 .

将蛋糕脱模，放在爽脆的沙拉蔬菜上，并用菠萝片、梨片和樱桃装饰。

[laɪm] - ['lemən] ['leɪər] ['sæləd]
Lime **-** **Lemon** **Layer** **Salad**
酸橙 - 柠檬 层 沙拉

青柠柠檬分层沙拉

[ˌtuː'tuː][kwɔːrt][moʊld]
2 **quart** **mold**
2 夸脱 模具

2夸脱模具

[jiːld] — - - - ['sɜːvɪŋz]
Yield **—** **10** **-** **12** **Servings**
屈服 — - - - 份量

份量：10-12人份

[wʌn] ['pækɪdʒ] [laɪm] ['fleɪvər] ['dʒelətɪn]
1 **package** **lime** **flavored** **gelatin**
1 包裹 酸橙 调味 明胶

包青柠味明胶

[wʌn][kʌp][hɑːt]['wɔːtər]
1 **cup** **hot** **water**
1 杯子 热的 水

杯热水

½ [kʌp] [slaɪst] , [stʌft] ['ɑːlɪvz]
½ **cup** **sliced** **,** **stuffed** **olives**
½ 杯子 切片 , 填充 橄榄

半杯切片酿橄榄

[wʌn][kʌp] ['deri] ['saʊər] [kriːm]
1 **cup** **dairy** **sour** **cream**
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[wʌn] ['pækɪdʒ] ['lemən] ['fleɪvər] ['dʒelətɪn]
1 **package** **lemon** **flavored** **gelatin**
1 包裹 柠檬 调味 明胶

包柠檬味明胶

1½ [kʌps] [hɑːt] ['wɔːtər]
1½ **cups** **hot** **water**
1½ 杯子 热的 水

1.5 杯热水

½ [kʌp] ['paɪnæp(ə)l] [dʒuːs]
½ **cup** **pineapple** **juice**
½ 杯子 菠萝 汁

半杯菠萝汁

[wʌn] [kʌp] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] , [wel] [dreɪnd]
1 **cup** **crushed** **pineapple** **,** **well** **drained**
1 杯子 碎 菠萝 , 出色地 排水

杯压碎的菠萝，沥干水分

½ [kʌp] [daɪst] ['seləri]
½ **cup** **diced** **celery**
½ 杯子 切丁 芹菜

半杯切丁芹菜

[dɪ'zɑːlv] [laɪm] ['fleɪvər] ['dʒelətɪn] [ɪn] [hɑːt] ['wɔːtər] .
Dissolve **lime** **flavored** **gelatin** **in** **hot** **water** **.**
溶解 酸橙 调味 明胶 在 热的 水 .

将青柠味明胶溶于热水中。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['pɑːrʃəli] [set] .
Chill **until** **partially** **set** **.**
寒意 直到 部分 放 .

冷藏至部分凝固。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ɑːlɪvz] ; [foʊld] [ɪn] ['saʊər] [kriːm] .
Add **olives** **;** **fold** **in** **sour** **cream** **.**
添加 橄榄 ; 折叠 在 酸的 奶油 .

加入橄榄；拌入酸奶油。

[pɔːr] ['ɪntuː] [ɔɪld] ['sæləd] [moʊld] [ɔːr] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['sæləd] [moʊldz] , ['fɪlɪŋ] [iːtʃ] [wʌn] - [hæf] [fʊl] .
Pour **into** **oiled** **salad** **mold** **or** **individual** **salad** **molds** **,** **filling** **each** **one** **-** **half** **full** **.**
倒 进入 涂油 沙拉 模具 或者 个人 沙拉 模具 , 填充 每个 一 - 一半 满的 .

将混合物倒入抹了油的沙拉模具或单个沙拉模具中，每个模具装至一半满。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] [fɜːrm] .
Chill **until** **firm** **.**
寒意 直到 公司 .

冷藏至凝固。

[dɪ'zɑːlv] ['lemən] ['fleɪvər] ['dʒelətɪn] [ɪn] [hɑːt] ['wɔːtər] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['paɪnæp(ə)l] [dʒuːs] .
Dissolve **lemon** **flavored** **gelatin** **in** **hot** **water** **;** **add** **pineapple** **juice** **.**
溶解 柠檬 调味 明胶 在 热的 水 ; 添加 菠萝 汁 .

将柠檬味明胶溶于热水中；加入菠萝汁。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['pɑːrʃəli] [set] .
Chill **until** **partially** **set** **.**
寒意 直到 部分 放 .

冷藏至部分凝固。

[ˌeɪ diː 'diː] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] [ænd; ənd] ['seləri] .
Add **crushed** **pineapple** **and** **celery** **.**
添加 碎 菠萝 和 芹菜 .

加入碎菠萝和芹菜。

[pɔːr] ['oʊvər] [laɪm] ['leɪər] [ænd; ənd] [tʃɪl] [ʌn'tɪl] [fɜːrm] .
Pour over lime layer and chill until firm .
倒 超过 酸橙 层 和 寒意 直到 公司 .

淋在青柠层上，冷藏至凝固。

[ʌn'moʊld] [ɑːn] [krɪsp] ['sæləd] [griːnz] .
Unmold on crisp salad greens .
脱模 在 脆 沙拉 青菜 .

脱模后放在爽脆的沙拉蔬菜上。

['kærəweɪ] [koʊl] [slɔː]
Caraway Cole Slaw
葛缕子 油菜 凉拌卷心菜

香芹凉拌卷心菜

[jiːld] — [sɪks] ['sɝːvɪŋz]
Yield — 6 Servings
屈服 — 6 份量

份量：6人份

½ ['miːdiəm] [hed] ['kæbɪdʒ] , ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] ([fɔːr] [kʌps])
½ medium head cabbage , shredded (4 cups)
½ 中等的 头 卷心菜 , 碎 (4 杯子)

半个中等大小的卷心菜，切丝（4 杯）

½ [kʌp] ['deri] ['saʊər] [kriːm]
½ cup dairy sour cream
½ 杯子 奶制品 酸的 奶油

半杯酸奶油

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃʊgər]
2 tablespoons sugar
2 汤匙 糖

2汤匙糖

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['vɪnɪgər]
2 tablespoons vinegar
2 汤匙 醋

2汤匙醋

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[dæʃ] ['pepər]
Dash pepper
短跑 胡椒

达什辣椒

[wʌn] - [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['kærəweɪ] [siːd]
1 - 2 teaspoons caraway seed
1 - 2 茶匙 葛缕子 种子

1-2茶匙葛缕子籽

[ʃred] [tʃɪld] ['kæbɪdʒ] .
Shred chilled cabbage .
撕碎 冷藏 卷心菜 .

将冰镇卷心菜切丝。

[kəm'baɪn] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər] ['kæbɪdʒ] .
Combine remaining ingredients and pour over cabbage .
结合 其余的 原料 和 倒 超过 卷心菜 .

将剩余的食材混合，然后淋在卷心菜上。

[mɪks] ['laɪtli] [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɪ'miːdiətli] [ɔːr] [rɪ'frɪdʒəreɪt] [ʌn'tɪl] ['redi] [tuː; tə] [sɜːrv] . -

Mix	**lightly**	**and**	**serve**	**immediately**	**or**	**refrigerate**	**until**	**ready**	**to**	**serve**	**.**	**17**
混合	轻轻	和	服务	立即地	或者	冷藏	直到	准备好	到	服务	.	-

轻轻搅拌后即可食用，或冷藏至食用时取出。17

['brɛdz]

breads
面包

面包

['saʊər] [kriːm] [nʌt] [bred]

Sour	**Cream**	**Nut**	**Bread**
酸的	奶油	坚果	面包

酸奶油坚果面包

2½ [eks] 3½ [eks] 7¾ [ɪntʃ] [pæn]

2½	**x**	**3½**	**x**	**7¾**	**inch**	**pan**
2½	x	3½	x	7¾	英寸	平底锅

2½ x 3½ x 7¾ 英寸的烤盘

[jiːld] — [wʌn] [loʊf]

Yield	**—**	**1**	**Loaf**
屈服	—	1	面包

产量——1个面包

350° [ˌpriː'hiːtid] ['ʌv(ə)n] , [wʌn]['aʊər]

350°	**preheated**	**oven**	**,**	**1**	**hour**
350°	预热	烤箱	,	1	小时

烤箱预热至350°，烤1小时

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər]

2	**cups**	**sifted**	**flour**
2	杯子	筛过的	面粉

2杯过筛面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

1	**teaspoon**	**baking**	**powder**
1	茶匙	烘烤	粉末

1茶匙泡打粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]

1	**teaspoon**	**baking**	**soda**
1	茶匙	烘烤	苏打

1茶匙小苏打

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	**teaspoon**	**salt**
1	茶匙	盐

1茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

¼	**teaspoon**	**cinnamon**
¼	茶匙	肉桂

¼茶匙肉桂

¼ ['tiːspuːn] [kloʊvz]

¼	**teaspoon**	**cloves**
¼	茶匙	丁香

¼茶匙丁香

¼ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]

¼	**teaspoon**	**nutmeg**
¼	茶匙	肉豆蔻

¼茶匙肉豆蔻

[wʌn] [eg] , ['biːtn]

1	egg	,	beaten
1	蛋	,	被打败

1个鸡蛋，打散

[wʌn] [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] , ['fɜːrmli] [pækt]

1	cup	brown	sugar	,	firmly	packed
1	杯子	棕色的	糖	,	牢牢	包装

杯红糖，压实

[wʌn] [kʌp] ['deri] ['saʊər] [kriːm]

1	cup	dairy	sour	cream
1	杯子	奶制品	酸的	奶油

杯乳酸奶油

[wʌn] [kʌp] ['broʊkən] [nʌt] [miːts]

1	cup	broken	nut	meats
1	杯子	破碎的	坚果	肉类

杯碎坚果仁

[sɪft] ['flaʊər] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , ['soʊdə] [ænd; ənd] ['spaɪsɪz] [tə'geðər] .

Sift	flour	,	baking	powder	,	soda	and	spices	together	.
筛	面粉	,	烘烤	粉末	,	苏打	和	香料	一起	.

将面粉、泡打粉、小苏打和香料一起过筛。

[biːt] [eg] .

Beat	egg	.
打	蛋	.

打散鸡蛋。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .

Add	sugar	and	mix	well	.
添加	糖	和	混合	出色地	.

加入糖并搅拌均匀。

[stɜːr] [ɪn] ['saʊər] [kriːm] ['kerfəli] .

Stir	in	sour	cream	carefully	.
搅拌	在	酸的	奶油	小心	.

轻轻拌入酸奶油。

[ˌeɪ diː 'diː] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] , ['stɜːrɪŋ] ['oʊnli] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] ['mɔɪs(ə)n] [ðem; ðəm] .

Add	dry	ingredients	,	stirring	only	enough	to	moisten	them	.
添加	干燥	原料	,	搅拌	仅有的	足够的	到	濡	他们	.

加入干料，搅拌至干料湿润即可。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [nʌt] [miːts] .

Add	the	nut	meats	.
添加	这	坚果	肉类	.

加入坚果仁。

[pɔːr] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [wel] ['bʌtərd] [loʊf] [pæn] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] 350° [ˌpriː'hiːtid] ['ʌv(ə)n] [fɔːr; fər] [wʌn] ['aʊər] .

Pour	into	a	well	buttered	loaf	pan	and	bake	in	350°	preheated	oven	for	1	hour	.
倒	进入	一个	出色地	涂黄油的	面包	平底锅	和	烤	在	350°	预热	烤箱	为了	1	小时	.

倒入涂抹了黄油的面包模具中，放入预热至 350° 的烤箱烘烤 1 小时。

[gʊd] [sɜːrvd] [wɔːrm] [ɔːr] [koʊld] .

Good	served	warm	or	cold	.
好的	服务	温暖的	或者	寒冷的	.

热食或冷食皆宜。

['paɪnæp(ə)l] ['kɔːfi] [keɪk]
Pineapple **Coffee** **Cake**
菠萝 咖啡 蛋糕

菠萝咖啡蛋糕

[eɪt] - [skwer] [pæn]
8 **'** **square** **pan**
8 - 正方形 平底锅

8英寸方形烤盘

[jiːld] — [naɪn] ['sɜːvɪŋz]
Yield **—** **9** **Servings**
屈服 — 9 份量

份量：9人份

375° [ˌpriː'hiːtid] ['ʌv(ə)n] , - - - ['mɪnɪts]
375° **preheated** **oven** **,** **25** **-** **30** **minutes**
375° 预热 烤箱 , - - - 分钟

烤箱预热至375°，烤25-30分钟

1½ [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər]
1½ **cups** **sifted** **flour**
1½ 杯子 筛过的 面粉

1.5 杯过筛面粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 **teaspoons** **baking** **powder**
2 茶匙 烘烤 粉末

2茶匙泡打粉

½ ['tiːspuːn] ['soʊdə]
½ **teaspoon** **soda**
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
½ **teaspoon** **cinnamon**
½ 茶匙 肉桂

½茶匙肉桂

¼ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
¼ **teaspoon** **nutmeg**
¼ 茶匙 肉豆蔻

¼茶匙肉豆蔻

[wʌn] [eg] , ['biːtn]
1 **egg** **,** **beaten**
1 蛋 , 被打败

1个鸡蛋，打散

[wʌn] [kʌp] ['deri] ['saʊər] [kriːm]
1 **cup** **dairy** **sour** **cream**
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

½ [kʌp] [dreɪnd] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l]
½ **cup** **drained** **crushed** **pineapple**
½ 杯子 排水 碎 菠萝

半杯沥干水分的碎菠萝

½ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] , ['fɜːrmli] [pækt]
½ cup brown sugar , firmly packed
½ 杯子 棕色的 糖 , 牢牢 包装

半杯红糖，压实

['tɑːpɪŋ] :
TOPPING :
配料 :

配料：

¼ [kʌp] [laɪt] [kɔːrn] ['sɪrəp]
¼ cup light corn syrup
¼ 杯子 光 玉米 糖浆

¼ 杯淡玉米糖浆

½ [kʌp] [tʃɑːpt] ['wɔːlnʌts]
½ cup chopped walnuts
½ 杯子 切碎 核桃

半杯切碎的核桃

⅓ [kʌp] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd]['koʊkənʌt]
⅓ cup shredded coconut
⅓ 杯子 碎 椰子

⅓ 杯椰丝

[sɪft] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðər] .
Sift dry ingredients together .
筛 干燥 原料 一起 .

将干性材料一起过筛。

[kəm'baɪn] [eg] , ['saʊər] [kriːm] , ['paɪnæp(ə)l] , [ænd; ənd] [braʊn] ['ʃʊgər] ;
Combine egg , sour cream , pineapple , and brown sugar ;
结合 蛋 , 酸的 奶油 , 菠萝 , 和 棕色的 糖 ;

将鸡蛋、酸奶油、菠萝和红糖混合；

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][draɪ] [ɪn'griːdiənts] ['stɜːrɪŋ] ['oʊnli][ʌn'tɪl]['flaʊər][ɪz] ['mɔɪsnd] .
add to dry ingredients stirring only until flour is moistened .
添加 到 干燥 原料 搅拌 仅有的 直到 面粉 是 湿润 .

将干料加入干料中，搅拌至面粉湿润即可。

[brʌʃ] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['bʌtərd] [eɪt] - [ɪntʃ] [skwer] [pæn][wɪð; wɪθ][kɔːrn] ['sɪrəp] ; ['sprɪŋk(ə)l] [nʌts]
Brush bottom of a buttered 8 - inch square pan with corn syrup ; sprinkle nuts
刷子 底部 的 一个 涂黄油的 8 - 英寸 正方形 平底锅 和 玉米 糖浆 ; 撒 坚果
[ænd; ənd]['koʊkənʌt]['oʊvər] ['sɪrəp] .
and coconut over syrup .
和 椰子 超过 糖浆 .

在涂了黄油的 8 英寸方形烤盘底部刷上玉米糖浆；在糖浆上撒上坚果和椰丝。

[spred] ['bætər] ['oʊvər] ['tɑːpɪŋ] .
Spread batter over topping .
传播 连击 超过 配料 .

将面糊均匀地铺在馅料上。

[beɪk] [æt; ət] 375° [fɔːr; fər] - - - ['mɪnɪts] .
Bake at 375° for 25 - 30 minutes .
烤 在 375° 为了 - - - 分钟 .

在 375° 的温度下烘烤 25-30 分钟。

[kʌt] ['ɪntuː] [skwer] [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɔːrm] . -
Cut into squares and serve warm . 18
切 进入 正方形 和 服务 温暖的 . -

切成方块，趁热食用。18

[pruːn] [bred]
Prune **Bread**
修剪 面包

西梅面包

[naɪn] × [faɪv] × [θriː] [ɪntʃ] [loʊf][pæn]
9 **×** **5** **×** **3** **inch** **loaf** **pan**
9 × 5 × 3 英寸 面包 平底锅

9×5×3英寸面包模具

[jiːld] — [wʌn] [loʊf]
Yield **—** **1** **Loaf**
屈服 — 1 面包

产量：1个面包

350° [ˌpriːˈhiːtid] ['ʌv(ə)n] , [wʌn]['aʊər]
350° **preheated** **oven** **,** **1** **hour**
350° 预热 烤箱 , 1 小时

烤箱预热至350°，烤1小时

2⅓ [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər]
2⅓ **cups** **sifted** **flour**
2⅓ 杯子 筛过的 面粉

2⅓ 杯过筛面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ɔːlspaɪs]
1 **teaspoon** **allspice**
1 茶匙 多香果

1茶匙五香粉

½ ['tiːspuːn] [kloʊvz]
½ **teaspoon** **cloves**
½ 茶匙 丁香

½茶匙丁香

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
1 **teaspoon** **cinnamon**
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

[wʌn] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
1 **teaspoon** **baking** **powder**
1 茶匙 烘烤 粉末

1茶匙泡打粉

½ ['tiːspuːn] ['soʊdə]
½ **teaspoon** **soda**
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

¼ [kʌp] ['bʌtər] , ['sɔfənd]
¼ **cup** **butter** **,** **softened**
¼ 杯子 黄油 , 软化

¼ 杯软化的黄油

[wʌn][kʌp] ['ʃʊgər]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

[θriː] [egz]
3 **eggs**
3 鸡蛋

3个鸡蛋

½ [kʌp] ['deri] ['saʊər] [kriːm]
½ cup dairy sour cream
½ 杯子 奶制品 酸的 奶油

半杯酸奶油

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[wʌn] [kʌp] [tʃɑːpt] , [kʊkt] [pruːnz]
1 cup chopped , cooked prunes
1 杯子 切碎 , 煮熟 西梅

杯切碎的熟西梅

[sɪft] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðər] .
Sift dry ingredients together .
筛 干燥 原料 一起 .

将干性材料一起过筛。

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [ˌeɪ diː 'diː] [egz] [wʌn][æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] , ['mɪksɪŋ] [wel] ['æftər] [iːtʃ]
Cream butter and sugar , add eggs one at a time , mixing well after each
奶油 黄油 和 糖 , 添加 鸡蛋 一 在 一个 时间 , 混合 出色地 后 每个
[ə'dɪʃ(ə)n] .
addition .
添加 .

搅打黄油和糖，一次加入一个鸡蛋，每次加入后都要充分搅拌。

[mɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .

充分搅拌。

['kerfəli] [ˌeɪ diː 'diː]['saʊər] [kriːm] [ænd; ənd] [və'nɪlə] [ænd; ənd][mɪks] [ʌn'tɪl] [smuːð] [ænd; ənd] [wel]
Carefully add sour cream and vanilla and mix until smooth and well
小心 添加 酸的 奶油 和 香草 和 混合 直到 光滑的 和 出色地
['blendɪd] .
blended .
混合 .

小心地加入酸奶油和香草精，搅拌至顺滑均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [pruːnz] .
Add dry ingredients and prunes .
添加 干燥 原料 和 西梅 .

加入干料和西梅干。

[mɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .

充分搅拌。

[pɔːr] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['bʌtərd] [naɪn] × [faɪv] × [θriː] [ɪntʃ] [loʊf][pæn][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] 350° [ˌpriː'hiːtid]
Pour into a buttered 9 × 5 × 3 inch loaf pan and bake in a 350° preheated
倒 进入 一个 涂黄油的 9 × 5 × 3 英寸 面包 平底锅 和 烤 在 一个 350° 预热
['ʌv(ə)n][fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] [tuː; tə][wʌn]['aʊər] .
oven for 50 minutes to 1 hour .
烤箱 为了 - 分钟 到 1 小时 .

将面糊倒入涂了黄油的 9 × 5 × 3 英寸面包模具中，放入预热至 350° 的烤箱中烘烤 50 分钟至 1 小时。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm][ðə; ði][pæn] [wen] [dʌn] [ænd; ənd] [kuːl] [ɑːn][ə; eɪ] [keɪk] [ræk] .
Remove from the pan when done and cool on a cake rack .
消除 从 这 平底锅 什么时候 完毕 和 凉爽的 在 一个 蛋糕 架子 .

烤好后从烤盘中取出，放在蛋糕架上冷却。

['sænwɪtʃ] [spredz]
sandwich **spreads**
三明治 传播

三明治酱

['tuːnə]['saʊər] [kriːm] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋ]
Tuna **Sour** **Cream** **Sandwich** **Filling**
金枪鱼 酸的 奶油 三明治 填充

金枪鱼酸奶油三明治馅料

[jiːld] — 1¼ [kʌps]
Yield **—** **1¼** **Cups**
屈服 — 1¼ 杯子

产量——1¼ 杯

[wʌn]['sɛvən] - [ɑːz] .
1 **7** **-** **oz** **.**
1 7 - 盎司 .

7 盎司

[kæn; kən]['tuːnə] [fɪʃ] , [fleɪkt]
can **tuna** **fish** **,** **flaked**
能 金枪鱼 鱼 , 片状的

罐装金枪鱼，片状

¼ [kʌp] [tʃɑːpt] ['seləri]
¼ **cup** **chopped** **celery**
¼ 杯子 切碎 芹菜

¼ 杯切碎的芹菜

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mɪnst] ['ʌnjən]
2 **tablespoons** **minced** **onion**
2 汤匙 剁碎 洋葱

2汤匙切碎的洋葱

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['pɪkl] ['relɪʃ]
2 **tablespoons** **pickle** **relish**
2 汤匙 泡菜 尽情享用

2汤匙腌菜酱

[sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] ['deri] ['saʊər] [kriːm]
6 **tablespoons** **dairy** **sour** **cream**
6 汤匙 奶制品 酸的 奶油

6汤匙乳酸奶油

[kəm'baɪn] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Combine **ingredients** **and** **mix** **well** **.**
结合 原料 和 混合 出色地 .

将所有材料混合均匀。

[juːz][æz; əz][ə; eɪ] ['sænwɪtʃ] ['fɪlɪŋ] [ɔːr][ə; eɪ] [spred] [fɔːr; fər] ['krækərz] .
Use **as** **a** **sandwich** **filling** **or** **a** **spread** **for** **crackers** **.**
使用 作为 一个 三明治 填充 或者 一个 传播 为了 饼干 .

可作三明治馅料或涂抹在饼干上。

[tʃiːz] [ænd; ənd] ['pɪkl] ['sænwɪtʃ] [spred]
Cheese **and** **Pickle** **Sandwich** **Spread**
奶酪 和 泡菜 三明治 传播

奶酪和酸黄瓜三明治酱

[jiːld] — [wʌn] [kʌp]
Yield **—** **1** **Cup**
屈服 — 1 杯子

产量——1 杯

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['pɪkl] ['relɪʃ]
3 **tablespoons** **pickle** **relish**
3 汤匙 泡菜 尽情享用

3汤匙腌菜酱

[wʌn] [kʌp] ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] [ʃɑːrp] ['tʃedər] [tʃiːz]
1 **cup** **shredded** **sharp** **cheddar** **cheese**
1 杯子 碎 锋利的 切达干酪 奶酪

杯切碎的浓味切达奶酪

¼ [kʌp] ['deri] ['saʊər] [kriːm]
¼ **cup** **dairy** **sour** **cream**
¼ 杯子 奶制品 酸的 奶油

¼ 杯乳酸奶油

[kəm'baɪn] [ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .
Combine **all** **ingredients** **and** **mix** **well** **.**
结合 全部 原料 和 混合 出色地 .

将所有材料混合均匀。

[juːz] [æz; əz] [ə; eɪ] [spred] [fɔːr; fər] ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] [ɔːr] ['krækərz] . -
Use **as** **a** **spread** **for** **sandwiches** **or** **crackers** **.** **19**
使用 作为 一个 传播 为了 三明治 或者 饼干 . -

可涂抹在三明治或饼干上。19

[dɪ'zɜːrts]
desserts
甜点

甜点

['froʊz(ə)n] [tʃiːz] [ænd; ənd] ['strɔːberi] [dɪ'zɜːrt]
Frozen **Cheese** **and** **Strawberry** **Dessert**
冷冻 奶酪 和 草莓 甜点

冷冻奶酪草莓甜点

[jiːld] — [fɔːr] ['sɜ˞ːvɪŋz]
Yield **—** **4** **Servings**
屈服 — 4 份量

份量：4人份

[wʌn] [kʌp] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz]
1 **cup** **cottage** **cheese**
1 杯子 小屋 奶酪

杯乡村奶酪

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən] [dʒuːs]
1 **tablespoon** **lemon** **juice**
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

½ [kʌp] ['ʃʊgər]
½ **cup** **sugar**
½ 杯子 糖

半杯糖

[wʌn] [kʌp] ['deri] ['saʊər] [kriːm]
1 **cup** **dairy** **sour** **cream**
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[wʌn] [paɪnt] ['strɔːberɪz] , [krʌʃt] [ænd; ənd] ['sweitənd]
1 **pint** **strawberries** **,** **crushed** **and** **sweetened**
1 品脱 草莓 , 碎 和 加糖

品脱草莓，压碎并加糖

[pʊt] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [θruː] [fuːd] [mɪl] .

Put	cottage	cheese	through	food	mill	.
放	小屋	奶酪	通过	食物	磨	.

将干酪放入食品研磨机中研磨。

[ˌeɪ diː 'diː] ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [biːt] [smuːð] .

Add	lemon	juice	and	sugar	and	beat	smooth	.
添加	柠檬	汁	和	糖	和	打	光滑的	.

加入柠檬汁和糖，搅拌至顺滑。

[ˌeɪ diː 'diː] ['saʊər] [kriːm] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .

Add	sour	cream	and	mix	well	.
添加	酸的	奶油	和	混合	出色地	.

加入酸奶油并搅拌均匀。

[friːz] [ɪn] [ə; eɪ] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] [treɪ] [ʌn'tɪl] [fɜːrm] [ə'raʊnd] [ðə; ðɪ] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] [ðen] [tɜːrn] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [tʃɪld]

Freeze	in	a	refrigerator	tray	until	firm	around	the	edges	then	turn	into	a	chilled
冻结	在	一个	冰箱	托盘	直到	公司	大约	这	边缘	然后	转动	进入	一个	冷藏

[boʊl] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] .

bowl	and	beat	until	smooth	.
碗	和	打	直到	光滑的	.

放入冰箱托盘中冷冻至边缘变硬，然后倒入冷藏过的碗中搅拌至顺滑。

[rɪ'tɜːrn] [tuː; tə] [treɪ] [ænd; ənd] [friːz] [fɜːrm] .

Return	to	tray	and	freeze	firm	.
返回	到	托盘	和	冻结	公司	.

放回托盘并冷冻至完全凝固。

[sɜːrv] [ɪn] [skwer] [wɪð; wɪθ] [freʃ] ['sweitənd] ['beriz] [ɔːr] [diː'frɔːstid] ['froʊz(ə)n] [wʌnz] .

Serve	in	squares	with	fresh	sweetened	berries	or	defrosted	frozen	ones	.
服务	在	正方形	和	新鲜的	加糖	浆果	或者	解冻	冷冻	一个	.

切成方块，搭配新鲜甜浆果或解冻的冷冻浆果食用。

['ræzˌberiːz] , ['bluːberiz] [ɔːr] [slaɪst] ['piːtʃɪz] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .

Raspberries	,	blueberries	or	sliced	peaches	may	be	used	if	desired	.
覆盆子	,	蓝莓	或者	切片	桃子	可能	是	用过的	如果	想要的	.

如果需要，可以使用覆盆子、蓝莓或切片桃子。

['paɪnæp(ə)l] ['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] [tʃiːz] [keɪk]

Pineapple	Apricot	Refrigerator	Cheese	Cake
菠萝	杏	冰箱	奶酪	蛋糕

菠萝杏子冰箱芝士蛋糕

[eɪt] - [ɪntʃ] [sprɪŋ] [fɔːrm] [pæn]

8	-	inch	spring	form	pan
8	-	英寸	春天	形式	平底锅

8英寸弹簧模具

[jiːld] — [eɪt] - - ['sɜ˞ːvɪŋz]

Yield	—	8	-	10	Servings
屈服	—	8	-	-	份量

份量：8-10人份

[wʌn] [naɪn] - [ɑːz] . [kæn; kən] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l]

1	9	-	oz	.	can	crushed	pineapple
1	9	-	盎司	.	能	碎	菠萝

1罐9盎司的碎菠萝

[wʌn] [wʌn] - ['el biː] .

1	1	-	lb	.
1	1	-	磅	.

磅

([noʊ] . -)
(No . 303)
(不 . -)

（第303号）

[kæn; kən]['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt] [hævz]
can **apricot** **halves**
能 杏 一半

罐装杏子半个

1¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1¼ teaspoons salt
1¼ 茶匙 盐

1¼茶匙盐

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [sɪvd] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] ([kriːm] [staɪl])
2 cups sieved cottage cheese (cream style)
2 杯子 过筛 小屋 奶酪 (奶油 风格)

杯过筛的奶油状乡村奶酪

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [pleɪn] ['dʒelətɪn]
2 tablespoons plain gelatin
2 汤匙 清楚的 明胶

2汤匙纯明胶

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]
2 tablespoons lemon juice
2 汤匙 柠檬 汁

2汤匙柠檬汁

[wʌn] [kʌp] ['lɪkwɪd] ([dʒuːs] [frʌm; frəm] [kænd] [fruːt] [wɪð; wɪθ] ['wɔːtər] ['ædɪd] [tuː; tə] [meɪk] [wʌn] [kʌp])
1 cup liquid (juice from canned fruit with water added to make 1 cup)
1 杯子 液体 (汁 从 罐装 水果 和 水 额外 到 制作 1 杯子)

杯液体（罐装水果汁加水至 1 杯）

[wʌn] [kʌp] ['deri] ['saʊər] [kriːm]
1 cup dairy sour cream
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[wʌn] [kʌp] ['wɪpɪŋ] [kriːm]
1 cup whipping cream
1 杯子 鞭打 奶油

杯鲜奶油

¼ [kʌp] ['ʃʊgər]
¼ cup sugar
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

½ [kʌp] ['greɪəm] ['krækər] [krʌmz]
½ cup graham cracker crumbs
½ 杯子 格雷厄姆 饼干 面包屑

半杯全麦饼干碎

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [meltid] ['bʌtər]
3 tablespoons melted butter
3 汤匙 融化 黄油

3汤匙融化的黄油

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['faɪnli] [tʃɑːpt] [nʌts]
3 tablespoons finely chopped nuts
3 汤匙 精细地 切碎 坚果

3汤匙切碎的坚果

[sɪv] ['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt] [hævz] [ænd; ənd]['paɪnæp(ə)l] .

Sieve	**apricot**	**halves**	**and**	**pineapple**	**.**
筛	杏	一半	和	菠萝	.

将杏子和菠萝过筛。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd] [sɪvd] ['kɑːtɪdʒ] [tʃiːz] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .

Add	**salt**	**and**	**sieved**	**cottage**	**cheese**	**and**	**mix**	**well**	**.**
添加	盐	和	过筛	小屋	奶酪	和	混合	出色地	.

加入盐和过筛的乡村奶酪，搅拌均匀。

[dɪ'zɑːlv] [ðə; ði]['dʒelətɪn][ɪn][ðə; ði]['lemən][dʒuːs] .

Dissolve	**the**	**gelatin**	**in**	**the**	**lemon**	**juice**	**.**
溶解	这	明胶	在	这	柠檬	汁	.

将明胶溶解在柠檬汁中。

[hiːt] [ðə; ði][fruːt][dʒuːs][tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ðə; ði]['dʒelətɪn] .

Heat	**the**	**fruit**	**juice**	**to**	**boiling**	**and**	**pour**	**over**	**the**	**gelatin**	**.**
热	这	水果	汁	到	沸腾	和	倒	超过	这	明胶	.

将果汁加热至沸腾，然后倒入明胶中。

[stɜːr][ʌn'tɪl]['dʒelətɪn][ɪz] [dɪ'zɑːlvd] .

Stir	**until**	**gelatin**	**is**	**dissolved**	**.**
搅拌	直到	明胶	是	溶解	.

搅拌至明胶完全溶解。

[kuːl] ['slaɪtli] .

Cool	**slightly**	**.**
凉爽的	轻微地	.

稍微冷却一下。

['grædʒuəli][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [tʃiːz] ['mɪkstʃər][ænd; ənd][blend] ['θɜːrəli] .

Gradually	**add**	**to**	**cheese**	**mixture**	**and**	**blend**	**thoroughly**	**.**
逐步地	添加	到	奶酪	混合物	和	混合	彻底	.

分次加入奶酪混合物中，并充分搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː]['saʊər] [kriːm] .

Add	**sour**	**cream**	**.**
添加	酸的	奶油	.

加入酸奶油。

[wɪp] [kriːm] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] .

Whip	**cream**	**and**	**add**	**sugar**	**.**
鞭	奶油	和	添加	糖	.

将奶油打发，加入糖。

[foʊld]['ɪntuː] [tʃiːz] ['mɪkstʃər] .

Fold	**into**	**cheese**	**mixture**	**.**
折叠	进入	奶酪	混合物	.

拌入奶酪混合物中。

[pɔːr] ['ɪntuː][æn; ən][eɪt] - [ɪntʃ] [sprɪŋ] [fɔːrm][pæn][ænd; ənd] [tʃɪl] ['sevrəl] ['aʊərz] .

Pour	**into**	**an**	**8**	**-**	**inch**	**spring**	**form**	**pan**	**and**	**chill**	**several**	**hours**	**.**
倒	进入	一个	8	-	英寸	春天	形式	平底锅	和	寒意	一些	小时	.

倒入 8 英寸弹簧模具中，冷藏数小时。

[ʌn'moʊld][ɑːn] [pleɪt] .

Unmold	**on**	**plate**	**.**
脱模	在	盘子	.

脱模后放在盘子上。

[mɪks] [krʌmz] , ['bʌtər] , [ænd; ənd] [tʃɑːpt] [nʌts] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l]['oʊvər][tɑːp][ʌv; əv] [keɪk] .

Mix	**crumbs**	**,**	**butter**	**,**	**and**	**chopped**	**nuts**	**and**	**sprinkle**	**over**	**top**	**of**	**cake**	**.**
混合	面包屑	,	黄油	,	和	切碎	坚果	和	撒	超过	顶部	的	蛋糕	.

将面包屑、黄油和碎坚果混合，撒在蛋糕顶部。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [freʃ] [ɔːr] [kænd] ['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt] [hævz] .
Garnish **with** **fresh** **or** **canned** **apricot** **halves** **.**
装饰 和 新鲜的 或者 罐装 杏 一半 .

用新鲜或罐装杏子半块装饰。

['sɪmp(ə)l] , [jet] ['sɪmpli] [dɪ'lɪʃəs] [sɔːs]
Simple **,** **Yet** **Simply** **Delicious** **Sauce**
简单的 , 然而 简单地 可口的 酱

简单却美味的酱汁

[kuːl] , [kænd] ['pɜːrp(ə)l] [plʌmz] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [splæʃ] [ʌv; əv] ['saʊər] [kriːm] [ɑːn] [tɑːp] . -
Cool **,** **canned** **purple** **plums** **with** **a** **splash** **of** **sour** **cream** **on** **top** **.** **20**
凉爽的 , 罐装 紫色的 李子 和 一个 溅 的 酸的 奶油 在 顶部 . -

冰凉的罐装紫李子，上面淋上少许酸奶油。20

['saʊər] [kriːm] [ænd; ənd] ['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt] [dɪ'zɜːrt] [sɔːs]
Sour **Cream** **and** **Apricot** **Dessert** **Sauce**
酸的 奶油 和 杏 甜点 酱

酸奶油杏子甜点酱

[jiːld] — [ˌtuː'tuː] [kʌps] [sɔːs]
Yield **—** **2** **Cups** **Sauce**
屈服 — 2 杯子 酱

产量——2 杯酱汁

[wʌn] [kʌp] [draɪd] ['eɪprɪkɒts]
1 **cup** **dried** **apricots**
1 杯子 干燥 杏子

杯杏干

1½ [kʌps] ['wɔːtər]
1½ **cups** **water**
1½ 杯子 水

1.5 杯水

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
⅛ **teaspoon** **salt**
⅛ 茶匙 盐

⅛茶匙盐

¾ [kʌp] ['deri] ['saʊər] [kriːm]
¾ **cup** **dairy** **sour** **cream**
¾ 杯子 奶制品 酸的 奶油

¾ 杯乳酸奶油

['sɪmər] ['eɪprɪkɒts] [ɪn] ['wɔːtər] [ʌn'tɪl] ['tendər] .
Simmer **apricots** **in** **water** **until** **tender** **.**
煨 杏子 在 水 直到 投标 .

将杏子放入水中慢煮至软烂。

[pres] [θruː] [sɪv] [ɔːr] [fuːd] [mɪl] .
Press **through** **sieve** **or** **food** **mill** **.**
按 通过 筛 或者 食物 磨 .

用筛子或食品研磨机压榨。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə][ðə; ði][hɑːt]['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt][pjʊ'reɪ][ænd; ənd][stɜːr][ʌn'tɪl]

Add	**the**	**sugar**	**and**	**salt**	**to**	**the**	**hot**	**apricot**	**puree**	**and**	**stir**	**until**
添加	这	糖	和	盐	到	这	热的	杏	菜泥	和	搅拌	直到

[dɪ'zɑːlvd] .

dissolved	**.**
溶解	.

将糖和盐加入热杏泥中，搅拌至溶解。

[kuːl] .

Cool	**.**
凉爽的	.

凉爽的。

[stɜːr][ɪn][ðə; ði]['saʊər] [kriːm] .

Stir	**in**	**the**	**sour**	**cream**	**.**
搅拌	在	这	酸的	奶油	.

拌入酸奶油。

[sɜːrv] ['oʊvər][aɪs] [kriːm] , ['wɔfəlz] , [ɔːr] [frentʃ] [dɪ'zɜːrt] ['pænkeɪks] .

Serve	**over**	**ice**	**cream**	**,**	**waffles**	**,**	**or**	**French**	**dessert**	**pancakes**	**.**
服务	超过	冰	奶油	,	华夫饼	,	或者	法语	甜点	煎饼	.

可搭配冰淇淋、华夫饼或法式甜点薄饼食用。

[keɪks]

cakes
蛋糕

蛋糕

['spaɪsi] [kriːm] [keɪk]

Spicy	**Cream**	**Cake**
辛辣的	奶油	蛋糕

香辣奶油蛋糕

[ˌtuː'tuː][eɪt] - [ɪntʃ] ['leɪər] [keɪk] [pænz]

2	**8**	**-**	**inch**	**layer**	**cake**	**pans**
2	8	-	英寸	层	蛋糕	平底锅

个 8 英寸多层蛋糕模具

350° [ˌpriː'hiːtid] ['ʌv(ə)n] , - ['mɪnɪts]

350°	**preheated**	**oven**	**,**	**30**	**minutes**
350°	预热	烤箱	,	-	分钟

烤箱预热至350°，烤30分钟

½ [kʌp] ['bʌtər]

½	**cup**	**butter**
½	杯子	黄油

半杯黄油

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [braʊn] ['ʃʊgər] , ['fɜːrmli] [pækt]

2	**cups**	**brown**	**sugar**	**,**	**firmly**	**packed**
2	杯子	棕色的	糖	,	牢牢	包装

杯红糖，压实

[θriː] [egz] [joʊk] , ['slaɪtli] ['biːtn]

3	**eggs**	**yolks**	**,**	**slightly**	**beaten**
3	鸡蛋	蛋黄	,	轻微地	被打败

3个蛋黄，略微打散

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊər]

2	**cups**	**sifted**	**cake**	**flour**
2	杯子	筛过的	蛋糕	面粉

2杯过筛蛋糕粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]
1 teaspoon baking soda
1 茶匙 烘烤 苏打

1茶匙小苏打

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
2 teaspoons cinnamon
2 茶匙 肉桂

2茶匙肉桂

¼ ['tiːspuːn] [kloʊvz]
¼ teaspoon cloves
¼ 茶匙 丁香

¼茶匙丁香

½ ['tiːspuːn] ['ɔːlspaɪs]
½ teaspoon allspice
½ 茶匙 多香果

½茶匙五香粉

½ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
½ teaspoon nutmeg
½ 茶匙 肉豆蔻

半茶匙肉豆蔻

[wʌn] [kʌp] ['deri] ['saʊər] [kriːm]
1 cup dairy sour cream
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[θriː] [eg] [waɪts] , ['stɪfli] ['biːtn]
3 egg whites , stiffly beaten
3 蛋 白人 , 僵硬地 被打败

3个蛋清，打发至硬性发泡

[kriːm] ['bʌtər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [laɪt] [ænd; ənd] ['flʌfi] .
Cream butter , add sugar and beat until light and fluffy .
奶油 黄油 , 添加 糖 和 打 直到 光 和 蓬松的 .

搅打黄油，加入糖，继续搅打至蓬松轻盈。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] [joʊk] [ænd; ənd] [mɪks] ['θɜːrəli] .
Add egg yolks and mix thoroughly .
添加 蛋 蛋黄 和 混合 彻底 .

加入蛋黄并充分搅拌。

[sɪft] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ] ['saʊər] [kriːm] , ['mɪksɪŋ] [wel] ['æftər]
Sift dry ingredients and add alternately with sour cream , mixing well after
筛 干燥 原料 和 添加 交替 和 酸的 奶油 , 混合 出色地 后
[iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .
each addition .
每个 添加 .

将干性材料过筛，然后与酸奶油交替加入，每次加入后都要充分搅拌。

[foʊld] [eg] [waɪts] ['ɪntuː] ['bætər] .
Fold egg whites into batter .
折叠 蛋 白人 进入 连击 .

将蛋白轻轻拌入面糊中。

[pɔːr] ['ɪntuː] [tuː] ['bʌtərd] [ænd; ənd] ['flaʊərd] [eɪt] - [ɪntʃ] ['leɪər] [keɪk] [pænz] .

Pour	**into**	**two**	**buttered**	**and**	**floured**	**8**	**-**	**inch**	**layer**	**cake**	**pans**	**.**
倒	进入	二	涂黄油的	和	撒了面粉	8	-	英寸	层	蛋糕	平底锅	.

倒入两个涂了黄油并撒了面粉的 8 英寸多层蛋糕模具中。

[beɪk] [æt; ət] 350° [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

Bake	**at**	**350°**	**for**	**30**	**minutes**	**.**
烤	在	350°	为了	-	分钟	.

以 350° 烘烤 30 分钟。

['tʃɔːklət] [kriːm] [keɪk]

Chocolate	**Cream**	**Cake**
巧克力	奶油	蛋糕

巧克力奶油蛋糕

[θriː][eɪt] - [ɪntʃ] ['leɪər] [keɪk] [pænz]

3	**8**	**-**	**inch**	**layer**	**cake**	**pans**
3	8	-	英寸	层	蛋糕	平底锅

3个8英寸多层蛋糕模具

350° [ˌpriː'hiːtid] ['ʌv(ə)n] , - - - ['mɪnɪts]

350°	**preheated**	**oven**	**,**	**25**	**-**	**30**	**minutes**
350°	预热	烤箱	,	-	-	-	分钟

烤箱预热至350°，烤25-30分钟

[sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]

6	**tablespoons**	**butter**
6	汤匙	黄油

6汤匙黄油

1½ [kʌps] ['ʃʊgər]

1½	**cups**	**sugar**
1½	杯子	糖

1.5 杯糖

[ˌtuː'tuː] [egz] , ['biːtn]

2	**eggs**	**,**	**beaten**
2	鸡蛋	,	被打败

2个鸡蛋，打散

[θriː][wʌn] - [aʊns] [skwer] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɔːklət]

3	**1**	**-**	**ounce**	**squares**	**unsweetened**	**chocolate**
3	1	-	盎司	正方形	无糖	巧克力

3块1盎司装的无糖巧克力

¾ [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]

¾	**cup**	**boiling**	**water**
¾	杯子	沸腾	水

¾ 杯沸水

1½ ['tiːspuːn] ['soʊdə]

1½	**teaspoons**	**soda**
1½	茶匙	苏打

1.5茶匙苏打水

2¼ [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊər]

2¼	**cups**	**sifted**	**cake**	**flour**
2¼	杯子	筛过的	蛋糕	面粉

2¼ 杯过筛蛋糕粉

1½ ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

1½	**teaspoons**	**baking**	**powder**
1½	茶匙	烘烤	粉末

1½茶匙泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

¾ [kʌp] ['deri] ['saʊər] [kriːm]
¾ cup dairy sour cream
¾ 杯子 奶制品 酸的 奶油

¾ 杯乳酸奶油

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[kriːm] ['bʌtər] ; ['grædʒuəli][ˌeɪ diː 'diː]['ʃʊgər][ænd; ənd][kən'tɪnjuː] ['kriːmɪŋ] [ʌn'tɪl] ['flʌfi] .
Cream butter ; gradually add sugar and continue creaming until fluffy .
奶油 黄油 ; 逐步地 添加 糖 和 继续 奶油 直到 蓬松的 .

搅打黄油；逐渐加入糖，继续搅打至蓬松。

[ˌeɪ diː 'diː] ['biːtn] [egz] .
Add beaten eggs .
添加 被打败 鸡蛋 .

加入打散的鸡蛋。

[melt] ['tʃɔːklət] [wɪð; wɪθ]['wɔːtər] ; [kuːl] .
Melt chocolate with water ; cool .
熔化 巧克力 和 水 ; 凉爽的 .

将巧克力加水融化，冷却。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sɪftɪd] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] ['ɔːltərnətli] with21
Add sifted dry ingredients alternately with21
添加 筛过的 干燥 原料 交替 with21

将过筛后的干料与21交替加入。

['saʊər] [kriːm] , ['mɪksɪŋ] [wel] ['æftər] [iːtʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .
sour cream , mixing well after each addition .
酸的 奶油 , 混合 出色地 后 每个 添加 .

加入酸奶油后，每次加入后都要充分搅拌。

[stɜːr][ɪn] ['tʃɔːklət] ['mɪkstʃər][ænd; ənd] [və'nɪlə] .
Stir in chocolate mixture and vanilla .
搅拌 在 巧克力 混合物 和 香草 .

拌入巧克力混合物和香草精。

[pɔːr] ['bætər] ['ɪntuː][θriː] ['bʌtərd] [ænd; ənd] ['flaʊərd] [eɪt] - [ɪntʃ] [keɪk] [pænz] .
Pour batter into 3 buttered and floured 8 - inch cake pans .
倒 连击 进入 3 涂黄油的 和 撒了面粉 8 - 英寸 蛋糕 平底锅 .

将面糊倒入 3 个涂了黄油并撒了面粉的 8 英寸蛋糕模具中。

[beɪk] [æt; ət] 350° [fɔːr; fər] - - - ['mɪnɪts] .
Bake at 350° for 25 - 30 minutes .
烤 在 350° 为了 - - - 分钟 .

以 350° 烘烤 25-30 分钟。

[mə'hɑːgəni] ['saʊər] [kriːm] [keɪk]
Mahogany Sour Cream Cake
桃花心木 酸的 奶油 蛋糕

红木酸奶油蛋糕

[ˌtuː'tuː][naɪn] - [ɪntʃ] [raʊnd] [keɪk] [pænz]
2 9 - inch round cake pans
2 9 - 英寸 圆形的 蛋糕 平底锅

2个9英寸圆形蛋糕模具

350° [ˌpriːˈhiːtid] ['ʌv(ə)n] , - - - [mɪn] .

350°	**preheated**	**oven**	**,**	**30**	**-**	**35**	**min**	**.**
350°	预热	烤箱	,	-	-	-	最小	.

烤箱预热至 350°，烤 30-35 分钟。

[θriː] [skwer] ['beɪkɪŋ] ['tʃɔːklət]

3	**squares**	**baking**	**chocolate**
3	正方形	烘烤	巧克力

3块烘焙巧克力

½ [kʌp] ['wɔːtər]

½	**cup**	**water**
½	杯子	水

半杯水

[wʌn] [kʌp] ['deri] ['saʊər] [kriːm]

1	**cup**	**dairy**	**sour**	**cream**
1	杯子	奶制品	酸的	奶油

杯乳酸奶油

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊər]

2	**cups**	**sifted**	**cake**	**flour**
2	杯子	筛过的	蛋糕	面粉

2杯过筛蛋糕粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['soʊdə]

1	**teaspoon**	**soda**
1	茶匙	苏打

1茶匙苏打水

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	**teaspoon**	**salt**
1	茶匙	盐

1茶匙盐

1½ ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

1½	**teaspoons**	**baking**	**powder**
1½	茶匙	烘烤	粉末

1½茶匙泡打粉

⅔ [kʌp] ['bʌtər]

⅔	**cup**	**butter**
⅔	杯子	黄油

⅔ 杯黄油

⅔ [kʌp] [laɪt] [braʊn] ['ʃʊgər]

⅔	**cup**	**light**	**brown**	**sugar**
⅔	杯子	光	棕色的	糖

⅔ 杯浅棕糖

[wʌn] [kʌp] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər]

1	**cup**	**granulated**	**sugar**
1	杯子	颗粒状	糖

杯砂糖

[θriː] [egz]

3	**eggs**
3	鸡蛋

3个鸡蛋

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] [vəˈnɪlə]

2	**teaspoons**	**vanilla**
2	茶匙	香草

2茶匙香草精

[kʊk] ['tʃɔ:klət] [ænd; ənd]['wɔ:tər]['oʊvər] ['veri] [loʊ] [hi:t] , ['stɜ:rɪŋ] [ʌn'tɪl] ['blendɪd] .

Cook	**chocolate**	**and**	**water**	**over**	**very**	**low**	**heat**	**,**	**stirring**	**until**	**blended**	**.**
厨师	巧克力	和	水	超过	非常	低的	热	,	搅拌	直到	混合	.

用小火加热巧克力和水，搅拌至完全融合。

[ku:l] [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:]['saʊər] [kri:m] , ['mɪksɪŋ] [wel] .

Cool	**and**	**add**	**sour**	**cream**	**,**	**mixing**	**well**	**.**
凉爽的	和	添加	酸的	奶油	,	混合	出色地	.

冷却后加入酸奶油，搅拌均匀。

[sɪft] [draɪ] [ɪn'gri:diənts] [tə'geðər] .

Sift	**dry**	**ingredients**	**together**	**.**
筛	干燥	原料	一起	.

将干性材料一起过筛。

[kri:m] ['bʌtər] [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:] [braʊn] ['ʃʊgər] [ænd; ənd]['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] .

Cream	**butter**	**and**	**add**	**brown**	**sugar**	**and**	**granulated**	**sugar**	**.**
奶油	黄油	和	添加	棕色的	糖	和	颗粒状	糖	.

将黄油打发，加入红糖和白砂糖。

[ˌeɪ di: 'di:] [egz] [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , ['mɪksɪŋ] [wel] ['æftər] [i:tʃ] [ə'dɪʃ(ə)n] .

Add	**eggs**	**one**	**at**	**a**	**time**	**,**	**mixing**	**well**	**after**	**each**	**addition**	**.**
添加	鸡蛋	一	在	一个	时间	,	混合	出色地	后	每个	添加	.

一次加入一个鸡蛋，每次加入后都要充分搅拌。

[ˌeɪ di: 'di:] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [bi:t] .

Add	**vanilla**	**and**	**beat**	**.**
添加	香草	和	打	.

加入香草精并搅拌。

[ˌeɪ di: 'di:][draɪ] [ɪn'gri:diənts] ['ɔ:ltərnətli] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]['saʊər] [kri:m] ['mɪkstʃər] .

Add	**dry**	**ingredients**	**alternately**	**with**	**the**	**sour**	**cream**	**mixture**	**.**
添加	干燥	原料	交替	和	这	酸的	奶油	混合物	.

将干料与酸奶油混合物交替加入。

[mɪks] [wel] .

Mix	**well**	**.**
混合	出色地	.

充分搅拌。

[pɔ:r] ['bætər] ['ɪntu:][ˌtu:'tu:] ['bʌtərd] [ænd; ənd] ['flaʊərd] [naɪn] - [ɪntʃ] [raʊnd] ['leɪər] [keɪk] [pænz][ænd; ənd]

Pour	**batter**	**into**	**2**	**buttered**	**and**	**floured**	**9**	**-**	**inch**	**round**	**layer**	**cake**	**pans**	**and**
倒	连击	进入	2	涂黄油的	和	撒了面粉	9	-	英寸	圆形的	层	蛋糕	平底锅	和

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] 350° ['ʌv(ə)n][fɔ:r; fər] - - - ['mɪnɪts] .

bake	**in**	**a**	**350°**	**oven**	**for**	**30**	**-**	**35**	**minutes**	**.**
烤	在	一个	350°	烤箱	为了	-	-	-	分钟	.

将面糊倒入两个涂了黄油并撒了面粉的 9 英寸圆形蛋糕模具中，然后在 350° 的烤箱中烘烤 30-35 分钟。

[rɪ'mu:v] [frʌm; frəm][pænz][ænd; ənd] [ku:l] [ɑ:n] [keɪk] [ræks] .

Remove	**from**	**pans**	**and**	**cool**	**on**	**cake**	**racks**	**.**
消除	从	平底锅	和	凉爽的	在	蛋糕	货架	.

从烤盘中取出，放在蛋糕架上冷却。

[ɔ:r] [beɪk] [wʌn][naɪn][eks] - [ɪntʃ] [loʊf] [keɪk] [ænd; ənd][ju:z][ə; eɪ] 350° ['ʌv(ə)n][fɔ:r; fər] - ['mɪnɪts] .

Or	**bake**	**one**	**9**	**x**	**13**	**inch**	**loaf**	**cake**	**and**	**use**	**a**	**350°**	**oven**	**for**	**40**	**minutes**	**.**
或者	烤	一	9	x	-	英寸	面包	蛋糕	和	使用	一个	350°	烤箱	为了	-	分钟	.

或者烤一个 9 x 13 英寸的长方形蛋糕，用 350° 的烤箱烤 40 分钟。

['kʊkiz]

cookies
曲奇饼

曲奇饼

['saʊər] [kriːm] [deɪt] [di'laits]
Sour Cream Date Delights
酸的 奶油 日期 美味

酸奶油枣泥甜点

[jiːld] — [faɪv][dɑːz] .
Yield — 5 Doz .
屈服 — 5 打 .

产量——5 打。

['kʊkiz]
Cookies
曲奇饼

曲奇饼

400° [ˌpriː'hiːtid] ['ʌv(ə)n] , - ['mɪnɪts]
400° preheated oven , 10 minutes
400° 预热 烤箱 , - 分钟

烤箱预热至400°，烤10分钟

1¼ [kʌp] ['sɪftɪd] ['flaʊər]
1¼ cup sifted flour
1¼ 杯子 筛过的 面粉

1¼ 杯过筛面粉

½ ['tiːspuːn] ['soʊdə]
½ teaspoon soda
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

¼ ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
¼ teaspoon baking powder
¼ 茶匙 烘烤 粉末

¼茶匙泡打粉

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
¼ teaspoon cinnamon
¼ 茶匙 肉桂

¼茶匙肉桂

⅛ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
⅛ teaspoon nutmeg
⅛ 茶匙 肉豆蔻

⅛茶匙肉豆蔻

¼ [kʌp] ['bʌtər]
¼ cup butter
¼ 杯子 黄油

¼ 杯黄油

¾ [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] , ['fɜːrmli] [pækt]
¾ cup brown sugar , firmly packed
¾ 杯子 棕色的 糖 , 牢牢 包装

¾ 杯红糖，压实

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
½ teaspoon vanilla
½ 茶匙 香草

½茶匙香草精

½ [kʌp] ['deri] ['saʊər] [kriːm]
½ cup dairy sour cream
½ 杯子 奶制品 酸的 奶油

半杯酸奶油

⅔ [kʌp] [tʃɑːpt] ['pɪtɪd] [deɪts]
⅔ cup chopped pitted dates
⅔ 杯子 切碎 凹坑 日期

⅔ 杯切碎的去核枣

½ [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts]
½ cup chopped nuts
½ 杯子 切碎 坚果

半杯碎坚果

[sɪft]['flaʊər][wɪð; wɪθ][draɪ] [ɪn'griːdiənts] .
Sift flour with dry ingredients .
筛 面粉 和 干燥 原料 .

将面粉与干性材料一起过筛。

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] ; [ˌeɪ diː 'diː] [eg] [ænd; ənd] [və'nɪlə] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Cream butter and sugar ; add egg and vanilla and mix well .
奶油 黄油 和 糖 ; 添加 蛋 和 香草 和 混合 出色地 .

搅打黄油和糖；加入鸡蛋和香草精，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sɪftɪd] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ]['saʊər] [kriːm] .
Add sifted dry ingredients alternately with sour cream .
添加 筛过的 干燥 原料 交替 和 酸的 奶油 .

将过筛后的干料与酸奶油交替加入。

[foʊld][ɪn] [tʃɑːpt] [deɪts] [ænd; ənd] [nʌts] .
Fold in chopped dates and nuts .
折叠 在 切碎 日期 和 坚果 .

拌入切碎的枣和坚果。

[drɑːp][baɪ] ['tiːspuːn,fʊl] [ɑːn][ə; eɪ] [griːst] ['kʊki] [ʃiːt] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] 400° ['ʌv(ə)n][fɔːr; fər]
Drop by teaspoonfuls on a greased cookie sheet and bake in a 400° oven for
降低 经过 茶匙 在 一个 涂油 曲奇饼 床单 和 烤 在 一个 400° 烤箱 为了
- - - ['mɪnɪts] . -
10 - 12 minutes . 22
- - - 分钟 . -

用茶匙将面糊舀到抹了油的烤盘上，放入400°的烤箱烘烤10-12分钟。22

['saʊər] [kriːm] ['oʊtmiːl] ['kʊkiz]
Sour Cream Oatmeal Cookies
酸的 奶油 麦片 曲奇饼

酸奶油燕麦饼干

[jiːld] — [fɔːr] - [faɪv][dɑːz] . ['kʊkiz]
Yield — 4 - 5 Doz . Cookies
屈服 — 4 - 5 打 . 曲奇饼

产量——4-5打饼干

425° [ˌpriː'hiːtid] ['ʌv(ə)n] , [eɪt] - - ['mɪnɪts]
425° preheated oven , 8 - 10 minutes
425° 预热 烤箱 , 8 - - 分钟

烤箱预热至 425°，烤 8-10 分钟

1¼ [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər]
1¼ cups sifted flour
1¼ 杯子 筛过的 面粉

1¼ 杯过筛面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
1 teaspoon baking powder
1 茶匙 烘烤 粉末

1茶匙泡打粉

¼ ['tiːspuːn] ['soʊdə]
¼ teaspoon soda
¼ 茶匙 苏打

¼茶匙苏打水

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
¼ teaspoon nutmeg
¼ 茶匙 肉豆蔻

¼茶匙肉豆蔻

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
1 teaspoon cinnamon
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

¼ [kʌp] ['bʌtər]
¼ cup butter
¼ 杯子 黄油

¼ 杯黄油

[wʌn] [kʌp] ['fɜːrmli] [pækt] [laɪt] [braʊn] ['ʃʊgər]
1 cup firmly packed light brown sugar
1 杯子 牢牢 包装 光 棕色的 糖

杯压实的浅棕糖

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

½ [kʌp] ['deri] ['saʊər] [kriːm]
½ cup dairy sour cream
½ 杯子 奶制品 酸的 奶油

半杯酸奶油

½ [kʌp] [tʃɑːpt] ['reɪzɪnz]
½ cup chopped raisins
½ 杯子 切碎 葡萄干

半杯切碎的葡萄干

½ [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts]
½ cup chopped nuts
½ 杯子 切碎 坚果

半杯碎坚果

⅔ [kʌp] [kwɪk] ['kʊkɪŋ] ['oʊtmiːl]
⅔ cup quick cooking oatmeal
⅔ 杯子 快的 烹饪 麦片

⅔ 杯快熟燕麦片

[sɪft] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðər] .
Sift dry ingredients together .
筛 干燥 原料 一起 .

将干性材料一起过筛。

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [ˌeɪ diː 'diː] [eg] [ænd; ənd] [blend] .
Cream butter and sugar , add egg and blend .
奶油 黄油 和 糖 , 添加 蛋 和 混合 .

搅打黄油和糖，加入鸡蛋并搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .
Add vanilla .
添加 香草 .

加入香草精。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sɪftɪd] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ] ['saʊər] [kriːm] .
Add sifted dry ingredients alternately with sour cream .
添加 筛过的 干燥 原料 交替 和 酸的 奶油 .

将过筛后的干料与酸奶油交替加入。

['læstli] [foʊld] [ɪn] ['reɪzɪnz] , [nʌts] , [ænd; ənd] ['oʊtmiːl] .
Lastly fold in raisins , nuts , and oatmeal .
最后 折叠 在 葡萄干 , 坚果 , 和 麦片 .

最后拌入葡萄干、坚果和燕麦片。

[drɑːp] [baɪ] ['tiːspuːn,fʊl] ['ɑːntə] [ə; eɪ] [griːst] ['kʊki] [ʃiːt] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] 425° ['ʌv(ə)n] [fɔːr; fər]
Drop by teaspoonfuls onto a greased cooky sheet and bake in a 425° oven for
降低 经过 茶匙 到 一个 涂油 饼干 床单 和 烤 在 一个 425° 烤箱 为了
[eɪt] - - ['mɪnɪts] .
8 - 10 minutes .
8 - - 分钟 .

用茶匙将面糊舀到涂了油的烤盘上，放入 425° 的烤箱烘烤 8-10 分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] ['kʊki] [ʃiːt] [ænd; ənd] [kuːl] [ɑːn] [keɪk] [ræks] .
Remove from cooky sheet and cool on cake racks .
消除 从 饼干 床单 和 凉爽的 在 蛋糕 货架 .

从烤盘上取下，放在蛋糕架上冷却。

['tʃɔːklət] [tʃɪp] [kriːm] ['kʊkiz]
Chocolate Chip Cream Cookies
巧克力 芯片 奶油 曲奇饼

巧克力曲奇

[jiːld] — ['sɛvən] - [eɪt] [dɑːz] . ['kʊkiz]
Yield — 7 - 8 Doz . Cookies
屈服 — 7 - 8 打 . 曲奇饼

产量——7-8打饼干

375° [ˌpriː'hiːtid] ['ʌv(ə)n] , - - - ['mɪnɪts]
375° preheated oven , 10 - 12 minutes
375° 预热 烤箱 , - - - 分钟

烤箱预热至375°，烤10-12分钟

2½ [kʌps] ['flaʊər]
2½ cups flour
2½ 杯子 面粉

2.5 杯面粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
½ teaspoon baking powder
½ 茶匙 烘烤 粉末

½茶匙泡打粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['soʊdə]
1 teaspoon soda
1 茶匙 苏打

1茶匙苏打水

½ [kʌp] ['bʌtər]
½ cup butter
½ 杯子 黄油

半杯黄油

1½ [kʌps] [dɑːrk] [braʊn] ['ʃʊgər]
1½ cups dark brown sugar
1½ 杯子 黑暗的 棕色的 糖

1.5 杯深红糖

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[wʌn] [kʌp] ['deri] ['saʊər] [kriːm]
1 cup dairy sour cream
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[wʌn] [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts]
1 cup chopped nuts
1 杯子 切碎 坚果

杯切碎的坚果

[ˌtuː'tuː] [sɪks] - [ɑːz] . ['pækədʒəz, 'pækɪdʒɪz] ['semi] - [swiːt] ['tʃɔːklət] ['bɪts]
2 6 - oz . packages semi - sweet chocolate bits
2 6 - 盎司 . 包裹 半 - 甜的 巧克力 比特

包 6 盎司装半甜巧克力碎

[sɪft] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðər] .
Sift dry ingredients together .
筛 干燥 原料 一起 .

将干性材料一起过筛。

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .
Cream butter and sugar .
奶油 黄油 和 糖 .

搅打黄油和糖。

[ˌeɪ diː 'diː] [egz] [ænd; ənd] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] .
Add eggs and vanilla and mix well .
添加 鸡蛋 和 香草 和 混合 出色地 .

加入鸡蛋和香草精，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sɪftɪd] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ]['saʊər] [kriːm] .

Add	**sifted**	**dry**	**ingredients**	**alternately**	**with**	**sour**	**cream**	**.**
添加	筛过的	干燥	原料	交替	和	酸的	奶油	.

将过筛后的干料与酸奶油交替加入。

[ˌeɪ diː 'diː] [tʃɑːpt] [nʌts] [ænd; ənd] ['tʃɔːklət] [ænd; ənd] [blend] .

Add	**chopped**	**nuts**	**and**	**chocolate**	**and**	**blend**	**.**
添加	切碎	坚果	和	巧克力	和	混合	.

加入切碎的坚果和巧克力，搅拌均匀。

[drɑːp][baɪ] ['tiːspuːn,fʊl] [ɑːn][ə; eɪ] [griːst] ['kʊki] [ʃiːt] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] 375° ['ʌv(ə)n][fɔːr; fər]

Drop	**by**	**teaspoonfuls**	**on**	**a**	**greased**	**cooky**	**sheet**	**and**	**bake**	**in**	**a**	**375°**	**oven**	**for**
降低	经过	茶匙	在	一个	涂油	饼干	床单	和	烤	在	一个	375°	烤箱	为了

- ['mɪnɪts] [ɔːr][ʌn'tɪl] [braʊn] .

10	**minutes**	**or**	**until**	**browned**	**.**
-	分钟	或者	直到	棕色	.

用茶匙将面糊舀到涂了油的烤盘上，放入 375° 的烤箱烘烤 10 分钟或直至呈棕色。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] ['kʊki] [ʃiːt] [æt; ət][wʌns][ænd; ənd] [kuːl] [ɑːn] [keɪk] [ræks] .

Remove	**from**	**cooky**	**sheet**	**at**	**once**	**and**	**cool**	**on**	**cake**	**racks**	**.**
消除	从	饼干	床单	在	一次	和	凉爽的	在	蛋糕	货架	.

立即从烤盘上取下，放在蛋糕架上冷却。

['tʃɔːklət] [kriːm] [drɑːps]

Chocolate	**Cream**	**Drops**
巧克力	奶油	滴

巧克力奶油糖

[jiːld] — [ə'prɑːks] .

Yield	**—**	**Approx**	**.**
屈服	—	大约	.

产量——约

[faɪv][dɑːz] . ['kʊkiz]

5	**Doz**	**.**	**Cookies**
5	打	.	曲奇饼

5打饼干

375° [ˌpriː'hiːtid] ['ʌv(ə)n] , - ['mɪnɪts]

375°	**preheated**	**oven**	**,**	**10**	**minutes**
375°	预热	烤箱	,	-	分钟

烤箱预热至375°，烤10分钟

½ [kʌp] ['bʌtər]

½	**cup**	**butter**
½	杯子	黄油

半杯黄油

[ˌtuː'tuː][wʌn] - [aʊns] [skwer] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɔːklət] , [meltid]

2	**1**	**-**	**ounce**	**squares**	**unsweetened**	**chocolate**	**,**	**melted**
2	1	-	盎司	正方形	无糖	巧克力	,	融化

2块1盎司的无糖巧克力，融化

1½ [kʌps] ['ʃʊgər]

1½	**cups**	**sugar**
1½	杯子	糖

1.5 杯糖

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn] [kʌp] ['deri] ['saʊər] [kriːm]

1	**cup**	**dairy**	**sour**	**cream**
1	杯子	奶制品	酸的	奶油

杯乳酸奶油

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1	**teaspoon**	**vanilla**
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

2¾ [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər]

2¾	**cups**	**sifted**	**flour**
2¾	杯子	筛过的	面粉

2¾ 杯过筛面粉

½ ['tiːspuːn] ['soʊdə]

½	**teaspoon**	**soda**
½	茶匙	苏打

半茶匙苏打水

½ ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

½	**teaspoon**	**baking**	**powder**
½	茶匙	烘烤	粉末

½茶匙泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[wʌn] [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts]

1	**cup**	**chopped**	**nuts**
1	杯子	切碎	坚果

杯切碎的坚果

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɔːklət] .

Cream	**butter**	**and**	**add**	**chocolate**	**.**
奶油	黄油	和	添加	巧克力	.

搅打黄油，加入巧克力。

['grædʒuəli] [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] .

Gradually	**add**	**sugar**	**.**
逐步地	添加	糖	.

逐渐加入糖。

[biːt] [ɪn] [egz] , [wʌn] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ['saʊər] [kriːm] [ænd; ənd] [və'nɪlə] .

Beat	**in**	**eggs**	**,**	**one**	**at**	**a**	**time**	**;**	**then**	**add**	**sour**	**cream**	**and**	**vanilla**	**.**
打	在	鸡蛋	,	一	在	一个	时间	;	然后	添加	酸的	奶油	和	香草	.

将鸡蛋一个一个地打入水中；然后加入酸奶油和香草精。

[sɪft] ['flaʊər] , ['soʊdə] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] [sɔːlt] ; ['grædʒuəli] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] ['mɪkstʃər] .

Sift	**flour**	**,**	**soda**	**,**	**baking**	**powder**	**and**	**salt**	**;**	**gradually**	**add**	**to**	**mixture**	**.**
筛	面粉	,	苏打	,	烘烤	粉末	和	盐	;	逐步地	添加	到	混合物	.

将面粉、小苏打、泡打粉和盐过筛；逐渐加入混合物中。

[ˌeɪ diː 'diː] [nʌts] .

Add	**nuts**	**.**
添加	坚果	.

加入坚果。

[tʃɪl] [æt; ət] [liːst] [wʌn] ['aʊər] .

Chill	**at**	**least**	**1**	**hour**	**.**
寒意	在	至少	1	小时	.

冷藏至少1小时。

[drɑːp] ['raʊndɪd] ['tiːspuːn,fʊl] [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] - [ə'pɑːrt] [ɑːn] ['laɪtli] [griːst] ['kʊki] [ʃiːt] .

Drop	**rounded**	**teaspoonfuls**	**about**	**2**	**'**	**apart**	**on**	**lightly**	**greased**	**cooky**	**sheet**	**.**
降低	圆润	茶匙	关于	2	-	除	在	轻轻	涂油	饼干	床单	.

将面糊用圆勺舀成小份，间隔约 2 英寸放在涂了少许油的烤盘上。

[beɪk] [æt; ət] 375° [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] . -

Bake	**at**	**375°**	**for**	**10**	**minutes**	**.**	**23**
烤	在	375°	为了	-	分钟	.	-

在375°F（约190°C）下烘烤10分钟。23

['kændiz]

candies
糖果

糖果

[kriːm] ['kændid] [nʌts]

Cream	**Candied**	**Nuts**
奶油	脯	坚果

奶油糖渍坚果

[jiːld] — [ə'baʊt] 1⅛ ['paʊndz] .

Yield	**—**	**About**	**1⅛**	**lbs**	**.**
屈服	—	关于	1⅛	磅	.

产量——约 1⅛ 磅。

[nʌts] .

Nuts	**.**
坚果	.

坚果。

1½ [kʌps] ['ʃʊgər]

1½	**cups**	**sugar**
1½	杯子	糖

1.5 杯糖

½ [kʌp] ['deri] ['saʊər] [kriːm]

½	**cup**	**dairy**	**sour**	**cream**
½	杯子	奶制品	酸的	奶油

半杯酸奶油

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]

2	**tablespoons**	**butter**
2	汤匙	黄油

2汤匙黄油

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1	**teaspoon**	**vanilla**
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

1	**teaspoon**	**cinnamon**
1	茶匙	肉桂

1茶匙肉桂

2½ [kʌps] [pɪ'kɑːn] [hævz]

2½	**cups**	**pecan**	**halves**
2½	杯子	胡桃	一半

2.5 杯半颗山核桃

[ɪn] [ə; eɪ] [ˌtuː'tuː] [kwɔːrt] ['sɔːspæn] , [brɪŋ] ['ʃʊgər] , ['saʊər] [kriːm] , [ænd; ənd] ['bʌtər] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] .

In	**a**	**2**	**quart**	**saucepan**	**,**	**bring**	**sugar**	**,**	**sour**	**cream**	**,**	**and**	**butter**	**to**	**a**	**boil**	**.**
在	一个	2	夸脱	平底锅	,	带来	糖	,	酸的	奶油	,	和	黄油	到	一个	熬	.

在一个 2 夸脱的平底锅中，将糖、酸奶油和黄油煮沸。

[kʊk] [tuː; tə] [sɔːft] [bɔːl] [steɪdʒ] , 238°
Cook **to** **soft** **ball** **stage** **,** **238°**
厨师 到 柔软的 球 阶段 , 238°

煮至软球阶段，温度达到238°

[ef] . , ['stɜːrɪŋ] [ə'keɪʒ(ə)nəli] .
F **.** **,** **stirring** **occasionally** **.**
F . , 搅拌 偶尔 .

F.，偶尔搅拌。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] ['sɪnəmən] .
Remove **from** **heat** **and** **add** **vanilla** **and** **cinnamon** **.**
消除 从 热 和 添加 香草 和 肉桂 .

从火上移开，加入香草精和肉桂粉。

[stɜːr] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] .
Stir **until** **mixture** **begins** **to** **thicken** **.**
搅拌 直到 混合物 开始 到 加厚 .

搅拌至混合物开始变稠。

[ˌeɪ diː 'diː] [nʌts] [ænd; ənd] [stɜːr] [ʌn'tɪl] [wel] ['koʊtɪd] .
Add **nuts** **and** **stir** **until** **well** **coated** **.**
添加 坚果 和 搅拌 直到 出色地 涂层 .

加入坚果，搅拌至均匀裹上酱汁。

[tɜːrn] [aʊt] ['ɑːntə] ['bʌtərd] ['kʊki] [ʃiːt] [ænd; ənd] ['seprət] ['ɪntuː] [ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['klʌstərz] .
Turn **out** **onto** **buttered** **cooky** **sheet** **and** **separate** **into** **individual** **clusters** **.**
转动 出去 到 涂黄油的 饼干 床单 和 分离 进入 个人 集群 .

将面团倒扣在涂了黄油的烤盘上，然后分成一个个小面团。

['tʃɔːklət] ['saʊər] [kriːm] [fʌdʒ]
Chocolate **Sour** **Cream** **Fudge**
巧克力 酸的 奶油 做傻事

巧克力酸奶油软糖

[eɪt] - [ɪntʃ] [skwer] [pæn]
8 **-** **inch** **square** **pan**
8 - 英寸 正方形 平底锅

8英寸方形烤盘

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

50 (50 Wonderful Ways to Use Lucerne Sour Cream,)

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['ʃʊgər]
2 **cups** **sugar**
2 杯子 糖

2杯糖

[wʌn] [kʌp] ['deri] ['saʊər] [kriːm]
1 **cup** **dairy** **sour** **cream**
1 杯子 奶制品 酸的 奶油

杯乳酸奶油

[ˌtuːˈtuː][ɑːz] .
2 **oz** **.**
2 盎司 .

2盎司

([ˌtuːˈtuː][ˌɛsˈkjuː] .)
(2 sq .)
(2 平方 .)

（2平方）

[ˌʌnˈswiːtnd] ['tʃɔːklət]
unsweetened **chocolate**
无糖 巧克力

无糖巧克力

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [laɪt] [kɔːrn] ['sɪrəp]
2 **tablespoons** **light** **corn** **syrup**
2 汤匙 光 玉米 糖浆

2汤匙浅色玉米糖浆

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
2 **tablespoons** **butter**
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[wʌn] ['tiːspuːn] [vəˈnɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

½ [kʌp] [tʃɑːpt] ['wɔːlnʌts]
½ **cup** **chopped** **walnuts**
½ 杯子 切碎 核桃

半杯切碎的核桃

[kəmˈbaɪn] ['ʃʊgər] , ['saʊər] [kriːm] , ['broʊkən] ['tʃɔːklət] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['sɪrəp] [ɪn][ˌtuːˈtuː][kwɔːrt]
Combine **sugar** **,** **sour** **cream** **,** **broken** **chocolate** **,** **salt** **,** **and** **syrup** **in** **2** **quart**
结合 糖 , 酸的 奶油 , 破碎的 巧克力 , 盐 , 和 糖浆 在 2 夸脱
['sɔːspæn] .
saucepan **.**
平底锅 .

将糖、酸奶油、碎巧克力、盐和糖浆放入 2 夸脱的平底锅中混合。

[kʊk] ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] , ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgər] [di'zɔlvz] .

Cook	**over**	**low**	**heat**	**,**	**stirring**	**until**	**sugar**	**dissolves**	**.**
厨师	超过	低的	热	,	搅拌	直到	糖	溶解	.

小火慢煮，边煮边搅拌，直到糖溶解。

[hiːt] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] ; ['kʌvər] , [ænd; ənd] [kʊk] [fɔːr; fər][θriː] ['mɪnɪts] .

Heat	**to**	**boiling**	**;**	**cover**	**,**	**and**	**cook**	**for**	**3**	**minutes**	**.**
热	到	沸腾	;	覆盖	,	和	厨师	为了	3	分钟	.

加热至沸腾；盖上盖子，煮3分钟。

[ʌn'kʌvər] [ænd; ənd] [kʊk] [tuː; tə][ðə; ði][sɔːft][bɔːl][steɪdʒ] , 238° , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] .

Uncover	**and**	**cook**	**to**	**the**	**soft**	**ball**	**stage**	**,**	**238°**	**,**	**stirring**	**frequently**	**.**
揭露	和	厨师	到	这	柔软的	球	阶段	,	238°	,	搅拌	频繁地	.

揭开盖子，煮至软球阶段（238°），期间需经常搅拌。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] .

Remove	**from**	**heat**	**.**
消除	从	热	.

离火。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bʌtər] [ænd; ənd] [və'nɪlə] ; [let] [kuːl] [tuː; tə] [ˌluːk'wɔːrm] , 110° , [wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] .

Add	**butter**	**and**	**vanilla**	**;**	**let**	**cool**	**to**	**lukewarm**	**,**	**110°**	**,**	**without**	**stirring**	**.**
添加	黄油	和	香草	;	让	凉爽的	到	温	,	110°	,	没有	搅拌	.

加入黄油和香草精；冷却至温热（110°），无需搅拌。

[biːt] ['vɪgərəsli] [ʌn'tɪl][ðə; ði]['kændi][ɪz] ['kriːmi] [ænd; ənd][hæz; həz][lɔːst][ɪts] [glɑːs] .

Beat	**vigorously**	**until**	**the**	**candy**	**is**	**creamy**	**and**	**has**	**lost**	**its**	**gloss**	**.**
打	大力	直到	这	糖果	是	奶油状	和	有	丢失的	它是	光泽	.

用力搅拌至糖果呈奶油状且失去光泽。

[ˌeɪ diː 'diː]['wɔːlnʌts][ænd; ənd] [pɔːr] ['ɪntuː] ['bʌtərd] [pæn] .

Add	**walnuts**	**and**	**pour**	**into**	**buttered**	**pan**	**.**
添加	核桃	和	倒	进入	涂黄油的	平底锅	.

加入核桃，倒入抹了黄油的平底锅中。

[kʌt] [ɪn] [skwer] . -

Cut	**in**	**squares**	**.**	**24**
切	在	正方形	.	-

切成正方形。24

[juːl] [lʌv] [luː'sɜːrn] ['saʊər] [kriːm]

You'll	**love**	**Lucerne**	**Sour**	**Cream**
你会	爱	卢塞恩	酸的	奶油

你一定会爱上卢塞恩酸奶油

[lʊk] [fɔːr; fər] [ðiːz] ['ʌðər] [faɪn] [luː'sɜːrn] ['deri] ['prɑːdʌkt] [æt; ət][jʊr; jər] ['seɪfˌweɪ] [stɔːr] — [ɔːl]

Look	**for**	**these**	**Other**	**Fine**	**Lucerne**	**Dairy**	**Products**	**At**	**Your**	**Safeway**	**Store**	**—**	**All**
看	为了	这些	其他	美好的	卢塞恩	奶制品	产品	在	你的	Safeway	店铺	—	全部

['seɪfˌweɪ] [ˌgærən'tiːd] .

Safeway	**Guaranteed**	**.**
Safeway	保证	.

请到您附近的 Safeway 超市寻找这些其他优质的卢塞恩乳制品——Safeway 品质保证。

[ə; eɪ]['faɪnər][mɪlk] [ðæt] [seɪvz] [jʊr; jər] ['mʌni]

A	**Finer**	**Milk**	**that**	**saves**	**your**	**money**
一个	更精细	牛奶	那	保存	你的	钱

更优质的牛奶，帮你省钱

[oʊld] [staɪl] [fɑːrm] [tʃɜːnd] ['fleɪvər]

Old	**Style**	**Farm**	**Churned**	**Flavor**
老的	风格	农场	搅打	味道

老式农场搅打风味

['pɜːrfɪkt] [fɔːr; fər] ['kæləri] ['kauntəz]
Perfect **for** **Calorie** **Counters**
完美的 为了 卡路里 计数器

非常适合卡路里计算者

[dɪ'lɪʃəs] [hɑːt][ɔːr][koʊld] — [kɪdz] [lʌv] [ˌaɪ 'tiː]
Delicious **Hot** **or** **Cold** **—** **Kids** **Love** **it**
可口的 热的 或者 寒冷的 — 孩子们 爱 它

冷热皆宜，美味可口——孩子们都爱吃

[fɔːr; fər] ['kɔːfi] , ['sɪriəl] , [fruːt] [ɔːr] ['beriz]
For **Coffee** **,** **Cereal** **,** **Fruit** **or** **Berries**
为了 咖啡 , 谷物 , 水果 或者 浆果

适用于咖啡、谷物、水果或浆果

[tuː; tə][tɑːp][jʊr; jər] [best] , [ðeəz; ðəz] ['nʌθɪŋ] ['faɪnər]
To **top** **your** **best** **,** **There's** **Nothing** **Finer**
到 顶部 你的 最好的 , 有 没有什么 更精细

要超越你的最佳表现，没有什么比这更好了。

[juːl] [lʌv] [luː'sɜːrn] ['deri] ['prɑːdʌkt]
You'll **love** **Lucerne** **Dairy** **Products**
你会 爱 卢塞恩 奶制品 产品

您一定会爱上卢塞恩乳制品

[-] [noʊts]
Transcriber's **Notes**
转录员的 笔记

转录者注释

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ] [fjuː] ['taipəus] .
Silently **corrected** **a** **few** **typos** **.**
默默 已更正 一个 很少 拼写错误 .

默默地改正了几处拼写错误。

[ri'teind] [ˌpʌblɪ'keɪʃ(ə)n][ˌɪnfər'meɪʃ(ə)n][frʌm; frəm][ðə; ði] ['prɪntɪd] [ɪ'dɪʃn] : [ðɪs] ['iːbʊk] [ɪz]['pʌblɪk] -
Retained **publication** **information** **from** **the** **printed** **edition** **:** **this** **eBook** **is** **public** **-**
保留 发布 信息 从 这 打印 版 : 这 电子书 是 民众 -
[doʊ'meɪn][ɪn][ðə; ði] ['kʌntri] [ʌv; əv][ˌpʌblɪ'keɪʃ(ə)n] .
domain **in** **the** **country** **of** **publication** **.**
领域 在 这 国家 的 发布 .

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn][ðə; ði][tekst]['vɜːrʒ(ə)nz]['oʊnli] , [tekst][ɪn][ɪ'tælɪks][ɪz] [di'limitid] [baɪ] _ [ˌʌndə'skɔːz] _ .
In **the** **text** **versions** **only** **,** **text** **in** **italics** **is** **delimited** **by** **=** **underscores** **=** **.**
在 这 文本 版本 仅有的 , 文本 在 斜体 是 分隔符 经过 _ 下划线 _ .

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神